



COMPACTLEES - ŚRODEK POMOCNICZY DO PRODUKCJI WIN MUSUJĄCYCH METODĄ KLASYCZNĄ



CompactLees - Środek pomocniczy do fermentacji butelkowej wina musującego.
Skład krzemianów powoduje szybką aglomerację z osadem drożdży, co optymalizuje proces osadzania się drożdży poprzez ich pełną i szybką sedimentację.

W skrócie:



- Produkt: zawiesina krzemianowa
- Zakres zastosowania: tradycyjna fermentacja w butelce „*méthode champenoise*”.
- Cel: zrzucenie osadu w znacznie krótszym czasie
- Cechy szczególne: szybsze osadzanie się osadu zapobiega przyleganiu drożdży do ścianek butelki

Dozowanie:

50 - 70 mL/100 L cuvée

Opakowanie jednostkowe 1 kg, 10 kg.