



DESTILLER

ENZYM TRENOLIN BUKETT 50 G ERBSLOH



Cena: 45zł Cena netto: 37zł

Erbsloh

TRENOLIN BUKETT to preparat enzymatyczny do rozkładu pektyny w zacierze i moszczu. Ponadto cechuje go aktywność beta-glukozydazy, która uwalnia składniki aromatyczne wina (terpeny). Poprzez uwalnianie naturalnych terpenów z aromatycznych odmian winorośli wino staje się jeszcze bardziej aromatyczne i pełniejsze.

Dawkowanie: enzym należy dodać w ostatniej fazie fermentacji, do młodego wina. Zalecana dawka: 10 ml/hl. Rozproszenie preparatu w całej objętości wina zapewni aktywność fermentacyjną drożdży. Enzym najlepiej dodać kiedy zawartość cukru resztkowego wynosi około 4 – 6 g/l.

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl