

Pectolase

KARTA PRODUKTU

Enzym pektolityczny rozluźniający strukturę owoców. Zwiększa ekstrakcję soku i aromatów, skraca macerację oraz wspomaga późniejsze klarowanie i filtrację wina.

Najważniejsze parametry

Marka	ALCOMAT
Rodzaj	enzym pektolityczny
Zastosowanie	maceracja rozdrobnionych owoców
Pojemność	5 ml
Dawkowanie	1-5 ml na 25 l nastawu
Minimalna temperatura aktywności	8 °C
Minimalny czas maceracji	3 godziny
Działanie	zwiększa ekstrakcję i aromatyczność, poprawia klarowność oraz filtrację

Dla kogo?

Dla użytkowników domowych, małych przetwórní oraz odbiorców profesjonalnych poszukujących sprawdzonych rozwiązań do kontrolowanego prowadzenia procesu.

Ważna informacja

Materiał ma charakter informacyjny. Przed użyciem należy zapoznać się z etykietą, instrukcją na opakowaniu oraz aktualną dokumentacją produktu. W sprawie zastosowania lub współpracy handlowej skontaktuj się z BREWA.EU.