

TANINOS

tanino para estabilização da cor do mosto tinto

TANNEX DC

tanino para estabilização de cor dos mostos e vinhos, e obter um vinho tinto mais incorporado

TANNIROUGE

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

bactérias seleccionadas muito rapido

ML-FAST *Linea Enodoc®*

bactérias seleccionadas "no permease"

MLF-NP *Linea Enodoc®*

Activador de crescimento do bactérias

LISEM® DC

CLARIFICAÇÃO

Solução de bióxido de silício 30%

SIL 30 DC

Gelatina líquida para mostos em combinação com SIL-30 DC

GELATINA LIQUIDA 40%
GELATINA LIQUIDA 25%

Clarificante e estabilizante específico com actividade estimuladora de fermentação

CLARACEL DC

Clarificante complexo à base de PVPP e caseinato de potássio

CLARAPOL DC

Estabilizante à base de PVPP e sílica gel absorvente

DC - POL

Bentonite filamentosa, extremamente pura com elevada actividade

GELBENTONITE® DC

Bentonite activada granulada

TOP GRAN® DC

Bentonite activada em pó

SUPERBENTON® DC

COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

indicado na filtração grosseira

ALFATEX® 101

específico para filtros rotativos a vácuo

ALFATEX® SUPER V

produtos específicos para mostos

Kieselgur e Perlitas