

ENOLOG DOPORUČUJE

NEJOBLÍBENĚJŠÍ PRODUKTY PRO ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ



ASSOTAN
Stabilizační a oxidoredukční přípravek při zpracování hroznů.

35 Kč/bal. 20 g

MOSTGELATINA CF
Přípravek určený k redukci celkových polyfenolů a podpora sedimentace.

69 Kč/bal. 250 g

Enzym AROM MP
Enzym pro výrobu aromatických vín. Snižuje viskozitu a zvyšuje uvolňování aromatických látek a barviv.

170 Kč/bal. 25 g



OENOFIRST
Dubová lisovaná dř, má výrazný vliv na aromatický profil vína. Ovlivňuje sladkost, objem a délku vína.

od **192** Kč/bal. 750 g



KVASINKY BS 3 SAUVIGNON
Kvasinky vhodné pro expresivní aroma bílých vín (SG, RR). V nabídce široký výběr malých balení kvasinek.

47 Kč/bal. 20 g

Ceny jsou vedeny **VČETNĚ DPH**, vztahuje se na ně vaše **BS SLEVA**.

Více info: hejl@vinarskepotreby.cz