Informazioni sul prodotto

CC Moore Sapore Ultra Essenza 100ml

N. art.: 37924 / Produttore: CC Moore











a partire da 9,09 EUR /

Stück

incluso 20% IVA più Spedizione

Consegna **gio 05. nov - ven 06. nov 2026**

Più di 10 Stück in stock

Informazioni sul prodotto





Proprietà Ultra Banana Essence:

- Liquido incolore, non macchia le esche chiare/brillanti.
- Gusto bello morbido e distinto; aroma forte, preciso e rotondo di banana matura
- Aroma molto solubile che si disperde bene in acqua ultrafredda
- Molto versatile; efficace in tutti i profili di boilie mix
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- Valore di pH 7,2 - Neutro

Proprietà Essenza Ultra Belachan:

- Aroma liquido marrone chiaro/dorato
- Sapore profondo e sapido di crostacei; sapore pungente di gamberi fermentati
- Il sapore oleoso si diffonde attraverso la colonna d'acqua
- Eccellente in qualsiasi mix di boilie salate
- Altamente efficace a basse concentrazioni nelle miscele di mangimi sfusi
- Base aromatica: olio di pesce

Proprietà dell'essenza di ribes nero Ultra:

- Aroma liquido sottile di colore viola
- Gusto meravigliosamente morbido di frutta matura; aroma forte, profondo e rotondo di ribes nero
- Aroma molto solubile che si disperde bene in acqua ultrafredda
- Molto versatile; particolarmente efficace nelle miscele di semi
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 3,5 - Molto acido

Proprietà Essenza Ultra Bloodworm:

- Aroma liquido sottile, altamente idrosolubile, di colore rosso
- Profilo aromatico ricco e forte di carne/vermi; sapore pungente, speziato e leggermente affumicato di vermi
- L'aroma molto solubile si disperde bene in acqua ultra-fredda

Informazioni sul prodotto

- Molto efficace nelle boilies saporite e nel cibo sfuso
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 5,9 - leggermente acido

Proprietà Ultra Chocolate Malt Essence:

- Aroma liquido sottile e marrone chiaro
- Sapore di cioccolato "dolce" meravigliosamente morbido; gusto di lievito e cioccolato pronunciato e persistente
- Opzione ideale per l'aggiunta alla propria miscela di aromi
- L'aroma molto solubile si disperde bene a tutte le temperature dell'acqua
- Eccellente in qualsiasi miscela di frutta a guscio, semi o latte, da solo o in combinazione con altri ingredienti
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 4,8 - acido

Proprietà Essenza di latte condensato ultra cremoso:

- Gusto liquido, sottile e leggero, di colore paglierino.
- Sapore di latte splendidamente cremoso e morbido; aroma irresistibile che arrotonda anche il gusto più aspro
- Aroma altamente solubile, si scioglie rapidamente anche in acqua fredda
- Molto versatile; efficace nelle miscele di latte, noci e semi
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 4,5 - acido

Proprietà dell'Essenza di Esterberry Ultra:

- Aroma liquido sottile, solubile in acqua, molto attraente e trasparente
- Profilo floreale/fruttato intenso, a base di esteri, dolce (tipo violetta).
- Nessun contenuto di olio, eccellenti prestazioni di tenuta
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 4,8 - acido

Caratteristiche Essenza Ultra Frankfurter:

- Aroma liquido, sottile, oleoso, di colore paglierino.
- Sapore affumicato, oleoso e forte di würstel; aroma di würstel molto forte e immediatamente riconoscibile.
- Il sapore oleoso si diffonde nella colonna d'acqua
- Eccellente in qualsiasi mix di boilie aromatizzate, da solo o in combinazione con altri liquidi
- Molto efficace a basse concentrazioni nelle miscele di pellet, particelle e spod.
- Base aromatica: olio

Proprietà di Ultra Freshwater Crayfish Essence:

- Aroma liquido di colore arancione/marrone
- Sapore profondo, morbido e fresco di crostaceo/mollusco; gusto persistente, rotondo, oleoso e carnoso di gambero di fiume
- Sapore di grande successo, si combina bene con i sapori dei frutti rossi
- Eccellente in qualsiasi mix salato, da solo o in combinazione con altri liquidi
- Base aromatica: olio di pesce

Caratteristiche Ultra Golden Spice Essence:

- Aroma liquido sottile, di colore giallo chiaro
- Profilo di spezie dolci/cannella estremamente attraente; eccellente nelle miscele di nocciole, latticini e cibo per uccelli
- Compatibile con i PVA - eccellente nelle miscele di sacchetti e bastoncini a basse concentrazioni
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- Valore di pH: 5,7 - leggermente acido

Caratteristiche Essenza di cozza a labbra verdi:

- Profondo, leggermente affumicato, piacevole sapore e aroma di molluschi
- Eccellente in qualsiasi miscela salata da sola o con altri liquidi
- Altamente efficace a basse concentrazioni nelle miscele di pellet, particelle e spod.

Informazioni sul prodotto

- Base aromatica: glicole monopropilenico

Proprietà dell'Essenza di Nocciola Ultra:

- Aroma liquido sottile, oleoso, di colore giallo dorato
- Sapore di nocciola ricco, delicatamente attraente e potente; sapore di nocciola profondo, rotondo, al limite dell'alcolico
- L'aroma oleoso si diffonde nella colonna d'acqua
- Molto efficace a basse concentrazioni nelle miscele di pellet, particelle e spod.
- Base aromatica: olio

Proprietà Ultra Liver Essence:

- Aroma liquido sottile, oleoso, torbido e di colore paglierino.
- Sapore morbido, sottile e rotondo di arrosto; eccellente sapore oleoso, quasi di pollo fritto, di fegato.
- Il sapore oleoso si distribuisce nella colonna d'acqua
- Base aromatica: Olio

Caratteristiche Ultra Maple Essence:

- Sapore sottile di esca liquida marrone scuro
- Aroma naturale morbido, dolce, quasi piccante; Aroma profondo, ricco, con note di fieno greco, quasi sciropposo
- Molto solubile, un eccellente aroma in acqua fredda
- Eccellente se aggiunto alle noci tigre prima della cottura
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 4,1 - acido

Proprietà Essenza di granchio Ultra Monster:

- Aroma liquido sottile, di colore marrone dorato
- Sapore di crostaceo incredibilmente forte e carnoso; gusto di crostaceo molto pronunciato e profondo
- L'aroma molto solubile si diffonde bene a tutte le temperature dell'acqua
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- Valore di pH 7,5 - neutro

Proprietà Essenza di gelso Ultra:

- Aroma liquido sottile e marrone acquoso a base di esteri
- Aroma di frutta rossa deliziosamente morbido, con un gusto di frutta morbida; aroma di frutta rossa dolce e matura con sottili note di esteri
- Molto solubile, repellente ai fanghi, efficace tutto l'anno
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 4,8 - acido

Proprietà Ultra Peach Essence:

- Aroma liquido sottile e trasparente a base di esteri
- Gusto potente, dolce e inconfondibile di pesca matura; aroma di pesca preciso, forte, persistente e repellente ai fanghi.
- Base aromatica: estere e glicole monopropilenico
- pH 4,9 - acido

Proprietà dell'essenza Ultra Pear Drop:

- Aroma liquido sottile, incolore, a base di esteri
- Aroma di goccia incredibilmente forte e aspro; aroma di pera intensamente potente, persistente e repellente al fango
- Base aromatica: estere e glicole monopropilenico
- pH 4,6 - acido

Proprietà Essenza di ananas ultra:

- Aroma liquido sottile, paglierino, a base di esteri.
- Aroma altamente concentrato. Sapore di limone maturo; sapore pieno, rotondo, morbido e dolce di ananas.
- Aroma solubile in acqua che emette un forte segnale alimentare

Informazioni sul prodotto

- Base dell'aroma: estere e glicole monopropilenico
- pH 3,3 - molto acido

Proprietà Essenza di prugna ultra:

- Aroma liquido sottile, solubile, altamente attraente e chiaro
- Sapore di prugna morbido, rotondo, quasi "cremoso"; aroma di prugna succosa, matura, in fiore e dolce.
- Base aromatica: glicole monopropilenico
- pH 3,9 - acido

Caratteristiche Ultra Salmon Essence:

- Aroma liquido sottile, oleoso, di colore paglierino
- Profondo, morbido, ricco e fresco sapore di salmone; sapore oleoso e affidabile di pesce che offre un gusto persistente
- Si distribuisce attraverso la colonna d'acqua fino agli strati superficiali
- Base aromatica: glicole monopropilenico

Caratteristiche Ultra Scopex Essence:

- Aroma liquido, sottile e leggero, di colore paglierino
- Gusto burroso, di panna piena/latte dolce; gusto malinconicamente dolce, simile al latte, che arrotonda i sapori aspri.
- Aroma altamente solubile, si scioglie rapidamente anche in acqua fredda
- pH 2,7 - fortemente acido

Caratteristiche dell'essenza di aringa affumicata:

- Aroma liquido sottile, oleoso, di colore marrone
- Profondo e ricco sapore di pesce affumicato, naturale e oleoso; gusto affumicato e di pesce, ma piacevole.
- Altamente efficace a basse concentrazioni nelle miscele di pellet, particelle e spod.
- Base aromatica: olio

Proprietà dell'essenza di calamaro e polpo Ultra:

- Aroma liquido sottile, di colore marrone dorato
- Aroma di pesce super forte, leggermente "erbaceo" e pepato; gusto piccante persistente, repellente ai fanghi, estremamente forte.
- Base aromatica: oli essenziali e glicole monopropilenico
- pH 8,2 - Leggermente alcalino

Proprietà Essenza Ultra Strawberry:

- Aroma liquido sottile, oleoso e opaco di colore rosso
- Sapore morbido, "succoso", sottilmente dolce e preciso; aroma concentrato, arricchito di esteri, di fragola matura
- Base aromatica: olio

Caratteristiche di Ultra Sweetcorn Essence:

- Aroma liquido sottile, di colore giallo chiaro
- Profilo molto attraente, dolce e cremoso; sapore e aroma di mais dolce molto precisi, morbidi e rotondi.
- Base aromatica: olio

Caratteristiche dell'Essenza Ultra Tangerine:

- Aroma liquido sottile, oleoso, opaco, di colore arancione
- Aroma forte, persistente, limonoso e saporito di arancia; Aroma concentrato, dolce, di arancia matura
- Contiene una maggiore quantità di oli essenziali attivi
- Base aromatica: oli di semi di frutta

Proprietà Essenza di tonno Ultra:

- Aroma liquido sottile, oleoso, di colore marrone dorato
- Sottile sapore di tonno conservato di pesce azzurro; un gusto persistente, morbido e naturale di pesce.

Informazioni sul prodotto

- Si distribuisce attraverso la colonna d'acqua fino agli strati superficiali
- Base aromatica: olio di pesce

Proprietà dell'Essenza Ultra Tutti Frutti:

- Aroma liquido a base di esteri, sottile e incolore
- Aroma/sapore fruttato incredibilmente potente, solubile e repellente alla fanghiglia
- L'aroma altamente solubile si disperde bene a tutte le temperature dell'acqua
- Base aromatica: estere e glicole monopropilenico
- pH 3,9 - molto acido

Consigli per l'applicazione:

- Utilizzare fino a 10 ml/kg in boilies e miscele di mangimi sfusi o fino a 10 ml/uovo per realizzare esche ad amo molto attrattive. Eccellente in combinazione con prodotti a base di crema, pesce o frutta.

Indicazioni per il cliente:

- Questo prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce solare diretta.