skleplaffort.pl
Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce

Drożdże ZYMAFLORE RB4 500 g

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

141,52 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® RB4

Drożdże do win czerwonych owocowych (styl "primeur"). Wybór Terroir. Odmiany winogron: Gamay.

Izolowane w Beaujolais.
Wysoka produkcja aromatów fermentacyjnych i znaków czerwonych owoców.
Sprzyja szybkiej inicjacji MLF.
Szczep polecany do:
* win w stylu Primeur.
* Wina aromatyczne i owocowe, o krągłości i długości.

Szczep wybrany przez Sicarex w Beaujolais i zweryfikowany przez Institut Français de la Vigne et du Vin do produkcji czerwonych win owocowych w stylu prime, intensywnych i wyrazistych w nosie, w ustach i długich na podniebieniu.

Szczególnie nadaje się do Gamay, dając intensywne i złożone wina z aromatami czerwonych owoców.

DAWKOWANIE
- 15 - 30 g/hL (150 - 300 ppm).
W przypadku prefermentacyjnej maceracji na zimno (moczenie na zimno)
(moczenie na zimno), zaleca się dodanie drożdży w ilości 5 g/hL (50 ppm) podczas napełniania zbiornika, w celu

zdominowania autochtonicznej flory, a następnie uzupełnienie 15 do 20 g/hL (150 - 200 ppm) pod koniec maceracji, przed podniesieniem temperatury moszczu.

Katalog produktów Laffort 2020

Karta produktu ENG
Karta uwadniania drożdży ENG
Arkusz danych bezpieczeństwa ENG