



Drożdże Zymaflore Khio 100g

Nr katalogowy: KHIO-0.01

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 7 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina musujące

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

88,00 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE KHIO



Non-saccharomyces drożdże z gatunku Metschnikowia pulcherrima do BIOochrony moszczu białego i różowego oraz winogron w fazie wstępnej fermentacji w niskich temperaturach.

ZYMAFLORE® KHIOMP jest wynikiem masowej selekcji spośród flory winogron i moszczu podczas fermentacji na zimno. Szczep ten charakteryzuje się zdolnością do utrzymania populacji przez kilka dni w bardzo niskiej temperaturze. Ze względu na bardzo niską zdolność fermentacyjną ZYMAFLORE® KHIOMP pozwala na BIOochronę zbiorów lub moszczu przed przewagą potencjalnie niepożądanych mikroorganizmów rodzimych.

DAWKOWANIE: 2-5g/hL, 5g/hL gdy temperatura jest mniejsza niż 4 stopnie C.

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)