

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore VL3 500g

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

141,52 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® VL3



Drożdże do win eleganckich i finezyjnych z wysoką ekspresją lotnych tioli. Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling, Colombard & Pinot Gris.

- Wyizolowany z jednej z najlepszych winnic z Sauvignon Blanc w Bordeaux.
- Dobra zdolność do wyrażania aromatów odmianowych, takich jak lotne tiole z bezwonnymi prekursorów w moszczu.
- Pełne i krągłe w ustach.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

Składniki: drożdże, E491
* Dodatek - substancja niezbędna do wymienienia w wykazie składników.

**** Alergen** - substancja niezbędna do wymienienia ORAZ wyróżnienia w wykazie składników produktu. Jeżeli używamy etykiety elektronicznej, konieczne jest wymienienie tego składnika jako alergenu na etykiecie fizycznej.

Reszta składników to substancje pomocnicze, których nie trzeba podawać w wykazie składników produktu (chyba, że określono inaczej).

WYBÓR DROŻDŻY DO ZASZCZEPIENIA DLA WYSOKICH THIOLOWYCH ODMIAN WIN?

	ZYMAFLORE® DELTA	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X16
Różnorodna ekspresja	***** (grejpfrut / 3SH)	***** (grejpfrut / 4MSP)	***	•
Produkcja estrów fermentacyjnych	-	***	-	***
Intensywność aromatu	***	*****	***	*****
Pełnia i słodycz w ustach	***	***	*****	-
Zdolność fermentacji	***	*****	***	*****
Warunki optymalne	150 - 250 NTU, 18 - 20°C	80 - 150 NTU, 16 - 20°C	100 - 150 NTU, 18 - 20°C	<50 NTU, 18 - 20°C



Aby zwiększyć stężenie tioli w twoim winie, pomyśl nad zastosowaniem LAFAZYM® THIOLS^[1]

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)