



Drożdże Zymaflore ® ALPHA 100g

Nr katalogowy: ALPHA-0.01

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Certyfikat: Produkt wegański

Certyfikat: Bez alergenów

Certyfikat: Organiczny - Ecocert

Certyfikat: Organiczny - NOP

Przeznaczenie: Cydry

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina słodkie

Cena

105,00 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® ALPHA^{TD}



Drożdże nie-Saccharomyces (Torulaspora delbrueckii) używamy dla złożonego profilu aromatycznego i zwiększonego odczucia wina w ustach. Dla wszystkich odmian winorośli.

Opakowanie: 100g

- Znacząca objętość i długość na podniebieniu.
- Zwiększa różnorodność i intensywność aromatów.
- Niska produkcja kwasowości lotnej.
- Czystość aromatyczna (POF(-)), niska produkcja aldehydu octowego, acetoiny, diacetylu, lotnej kwasowości i H₂S.

- Polecany do win białych, czerwonych lub różowych o najwyższej złożoności organoleptycznej (zarówno kompozycja aromatyczna jak i głębia podniebienia).
- Zainokuluj wybranym przez siebie szczepem *Saccharomyces cerevisiae* 24 do 72 godzin po dodaniu **ZYMAFLORE® ALPHA** TDN.SACCH, aby zapewnić zakończenie fermentacji alkoholowej i wykorzystać sensoryczny wpływ **ZYMAFLORE® ALPHA** TDN.SACCH

Dawkowanie: 30 g/hL dla win wytrawnych; 40 g/hL dla win deserowych.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Wszystkie odmiany	ALPHA	8 - 10%	Średnie	10 - 26	Powolna	Odmianowy

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)