



Drożdże Zymaflore Delta 100g

Nr katalogowy: DELTA-0.01

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

51,00 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® DELTA



Drożdże do aromatycznych białych i różowych win. Riesling, Pinot Gris, Viognier, Chenin Blanc, Gewürztraminer...

- Złożone i eleganckie wina o czystym profil aromatyczny.
- Optymalne warunki: mętność 150 - 250 NTU.
- Bardzo niskie tworzenie związków zawierających siarkę nawet przy dużych zmętnieniach.
- Wysoka ekspresja nut cytrusowych, zwłaszcza grejpfruta.

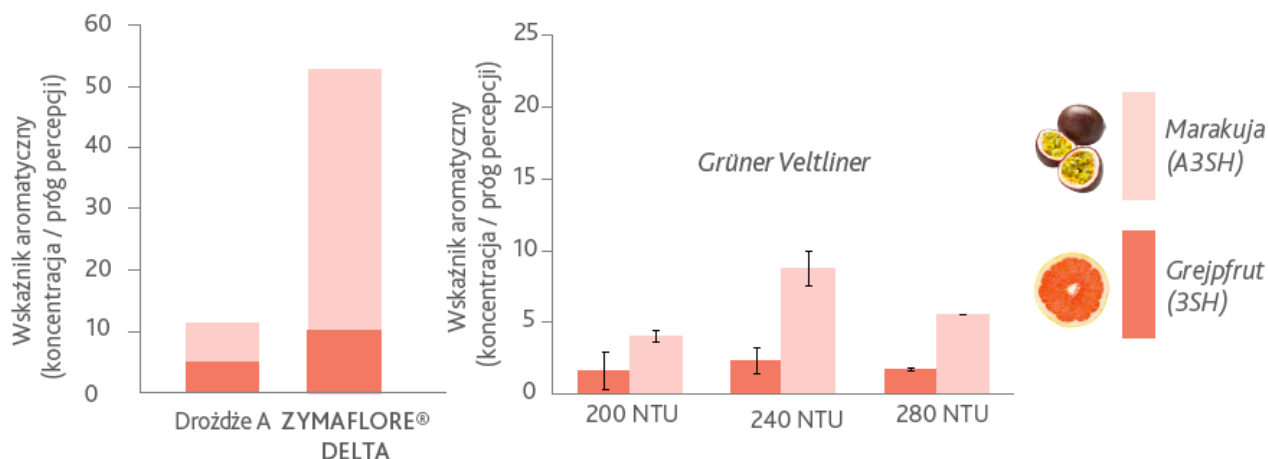
Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

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](#)