



## Drożdże Zymaflore XPURE 100g

Nr katalogowy: XPURE-0.01

**Producent: Laffort**

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

### Cena

44,00 PLN

## Opis produktu

### ZYMAFLORE® XPURE

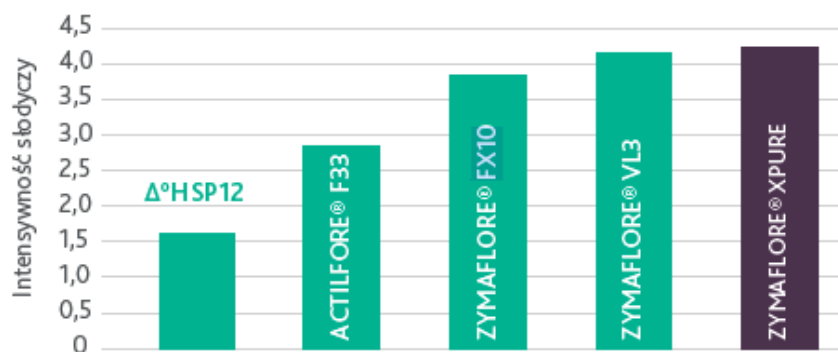


**Drożdże do win czerwonych odmianowych. Zwiększają czystość aromatyczną. Marechal Foch, Rondo...**

- Niska produkcja SO<sub>2</sub>: nadaje się do winifikacji z obniżonym poziomem siarczynów.
- Niska produkcja kwasowości lotnej.
- ZYMAFLORE® XPURE nadaje się do produkcji win czerwonych, aby w pełni oddać aromatyczną finezję i potencjał winogron.
- Zmniejsza postrzeganie charakteru warzywnego.
- Sprzyja ekspresji ciemnych owoców i aromatycznej świeżości.
- Pozwala na produkcję win o dużej jędrności w ustach i słodczy na podniebieniu
- Doskonała zdolność do fermentacji.

**Dawkowanie:** 15 - 30 g/hL.

| Odmiany winogron  | Drożdże | Odporność na alkohol* (%v/v) | Wymagania azotu | Optymalna Temperatura Fermentacji (°C) | Kinetyka/przebieg fermentacji | Wpływ sensoryczny |
|-------------------|---------|------------------------------|-----------------|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Specyfika Terroir | XPURE   | 16%                          | Średnie         | 15 - 30                                | Normalna                      | Owocowy           |



*Eksperymenty przeprowadzone w celu zbadania wpływu tego szczepu drożdży na słodycz wina.*

*Moszcz Cabernet Sauvignon.  
Δ° Hsp12: szczep, w którym zdolność do ekspresji białka Hsp12 została stłumiona aby potwierdzić wpływ tego konkretnego białka na smakowe postrzeganie wina.*

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)