



Drożdże Zymaflore ® XOrigin 100g

Nr katalogowy: XORIGIN-0.01

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Przeznaczenie: Cydry

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina białe

Cena

44,00 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® XORIGIN



Saccharomyces cerevisiae drożdże wyselekcjonowane do win dobrze zbalansowanych i złożonych, z zachowaniem typowego charakteru odmian winorośli i siedliska.

Opakowanie: 100g

ZYMAFLORE® XORIGIN dodaje gładkości i aromatycznej finezji. Niska produkcja SO₂ sprawia, że szczególnie nadaje się do produkcji win, których głównym celem jest kontrola niskiego poziomu siarczanów. Niska produkcja kwasowości lotnej oraz charakter POF(-) pozwalają na produkcję win o dużej czystości aromatycznej.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)