



## Drożdże Zymaflore RX60 100g

Nr katalogowy: RX60-0.01

**Producent: Laffort**

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

### Cena

44,00 PLN

## Opis produktu

### ZYMAFLORE® RX60



**Drożdże do win czerwonych owocowych i korzennych. Dobór hodowlany. Odmiany winogron: Syrah, Grenache, Merlot, Malbec.**

Doskonałe zdolności fermentacyjne.

Bardzo dobra produkcja aromatów.

Wysoka odporność na działanie etanolu.

Polecane do:

\* Win owocowych, korzennych.

\* Win wymagających silnie aromatycznego, czystego, zrównoważonego i okrągłego profilu.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.

| Odmiany winogron                | Drożdże     | Odporność na alkohol* (%v/v) | Wymagania azotu | Optymalna Temperatura Fermentacji (°C) | Kinetyka/przebieg fermentacji | Wpływ sensoryczny |
|---------------------------------|-------------|------------------------------|-----------------|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Syrah, Grenache, Tempranillo... | <b>RX60</b> | 16,5%                        | Wysokie         | 20 - 30                                | Normalna                      | Odmianowy         |

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)