



Drożdże ZYMAFLORE ROSE 100g

Nr katalogowy: ROSE-0.01

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

39,00 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® ROSÉ



Nuty przyprawowe i owocowe.

- Doskonały szczep do produkcji win różowych o owocowym charakterze, szczególnie gdy są one wytwarzane z winogron o niskim potencjale aromatycznym.
- POF negatywny charakter (brak tworzenia się winylowych fenoli), co skutkuje delikatnym i czystym profilem aromatycznym.
- Duża zdolność do implantacji i szybkość fermentacji.
- Wytwarza wysoki poziom aromatów fermentacyjnych.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.



YEAST DROZDZE	ODPORNOŚĆ NA ALCOHOL (%V/V)	WYMAGANIA AZOTOWE	OPTIMALNA TEMPERATURE FERMENTACJI (°C)	PRZEBIEG FERMENTACJI	IMPACT AROMAT
BO213	> 18%	Niskie	10 - 32	Średnie	Neutralny
CEREVISIAE	> 13,5%	Niskie	20 - 30	Średnie	Owocowy
F33	16%	Niskie	13 - 30	Regularny	Owocowy odmianowy
RMS2	17%	Niskie	10 - 30	Średnie	Neutralny
ROSÉ	15%	Średnie	13 - 18	Regularny	Estry

*Tolerancja na alkohol drożdżowy zależy od odżywienia, temperatury itp. Zaleca się stosowanie SUPERSTART® ROUGE (czerwone wina) lub SUPERSTART® BLANC (wina białe i różowe) oraz wyższą dawkę drożdży dla win o wysokim potencjale alkoholowym.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)