



Drożdże ZYMAFLORE KLIMA 100g

Nr katalogowy: KLIMA-0.01

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina różowe

Przeznaczenie: Wina słodkie

Cena

44,00 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® KLIMA



Drożdże *Saccharomyces cerevisiae* wybrane ze względu na ich zdolność do obniżania zawartości alkoholu przy jednoczesnym zachowaniu kwasowości wina.

- Obniżenie zawartości etanolu do 0,5% obj.
- Zachowanie lub produkcja kwasu jabłkowego podczas FA.
- Przystosowany do produkcji harmonijnych, dobrze zbalansowanych win białych, różowych i czerwonych.
- Elegancki profil aromatyczny, szanujący charakter odmiany i terroir.
- Dodaje witalności i aromatycznej świeżości.

ZYMAFLORE® KLIMA jest wynikiem programu selekcji wspomaganej markerami (QTL), umożliwiającego winiarzom

zmniejszenie zawartości etanolu w winach przy jednoczesnym zachowaniu ich kwasowości. Szczep ten jest szczególnie przystosowany do produkcji harmonijnych, dobrze zbalansowanych win białych, różowych i czerwonych, o wyjątkowej świeżości i elegancji.

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)