

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore Omega LT 500 g

Nr katalogowy: OMEGA-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

313,89 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE OMEGA^{LT}



Drożdże niesacharomyces (*Lachancea thermotolerans*) do BIOkwaszenia wina.

ZYMAFLORE® OMEGA^{LT} jest szczepem powstałym w wyniku masowej selekcji gatunku *Lachancea thermotolerans*, wyselekcjonowanym ze względu na jego zdolność do przekształcania części cukru zawartego w moszczu w kwas L-mlekowy.

Gorący klimat może powodować, że winogrona mają niewystarczającą kwasowość, co szkodzi jakości produkowanych win. ZYMAFLORE® OMEGA^{LT} to mikrobiologiczne rozwiązanie do BIOkwaszenia win, pozwalające uzyskać świeżość i równowagę.

Zastosowanie ZYMAFLORE® OMEGA^{LT} pozwala na:

- Zwiększenie kwasowości całkowitej.
- Obniżenie pH.
- Obniżenie zawartości alkoholu w produkowanych winach poprzez przekształcenie cukrów fermentujących w

kwasy, a nie w etanol.

DAWKOWANIE

Zalecana dawka: 20 - 40 g/hL

- W inokulacji sekwencyjnej: 20 - 40 g/hL

- W koinokulacji: 30 - 40 g/hL

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)