



Drożdże Zymaflore EGIDE 500g

Nr katalogowy: EGIDE-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - w magazynie

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina musujące

Cena

308,86 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}



Drożdże z dwóch szczepów (*Torulaspora delbrueckii* and *Metschnikowia pulcherrima*) dla ochrony biologicznej dla winogron i soków oraz jako strategia redukcji SO₂.

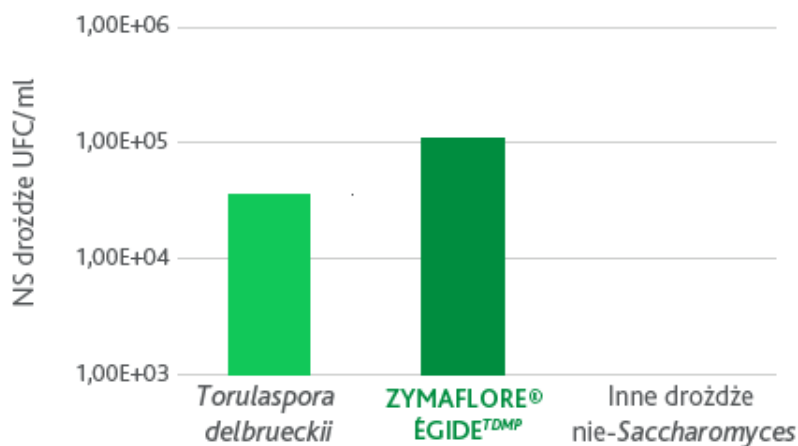
Szczepy te wybrane są spośród rodzimej flory winorośli ze względu na ich neutralność organoleptyczną, kolonizują medium (sok) i kontrolują mikroflorę na etapach przedfermentacyjnych. Połączenie tych dwóch wybranych szczepów zapewnia BIOOchronę moszczu w różnych sytuacjach.

Posiada wysoką odporność na SO₂ i silną zdolność do kolonizacji (*Torulaspora delbrueckii*) oraz umożliwia bezpośrednią inokulację bez nawadniania i wysoką odporność na zimno (*Metschnikowia pulcherrima*).

BioProtecyjne efekty tego preparatu zostały potwierdzone przez wyniki badań:

- Kolonizacja medium bez wykrytej aktywności fermentacyjnej (brak przyswajania cukrów lub azotu, brak różnic w poziomach zmętnienia pod koniec procesu osadzania).
- Ograniczenie wzrostu rodzimej flory.
- Ułatwiona implantacja szczepionego szczepu *Saccharomyces cerevisiae*.

Dawkowanie: 2 - 5 g/hL ZYMAFLORE® ÉGIDE bezpośrednio, uwodnione lub nie uwodnione, na winogronach lub moszczu (zdrowe winogrona). W przypadku temperatury poniżej 5°C należy stosować dawkę 10 g/hL. Następnie zaszczyć *Saccharomyces cerevisiae* (w zwykłej dawce), aby zapewnić całkowitą fermentację alkoholową.



181 g/L cukrów, początkowo 160 mg N/L temperatura sedymentacji 12°C podczas 14h.

Solidna implantacja ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}

*Musi się zaszczyć po wyciskaniu przy 10 g/hL, bez dodatku siarki. Wylczenie drożdży innych nie- *Saccharomyces* pod koniec procesu sedymentacji. Kontrola reprezentuje procedurę bez inokulacji.*

*Bioprotekcja jest wyraźnie widoczna po zaszczeniu ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} a wykryte drożdże inne nie- *Saccharomyces* reprezentują tylko gatunki *T. delbrueckii* i *M. pulcherrima*.*

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)