

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore FX10 500 g

Nr katalogowy: FX10-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

141,52 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® FX10



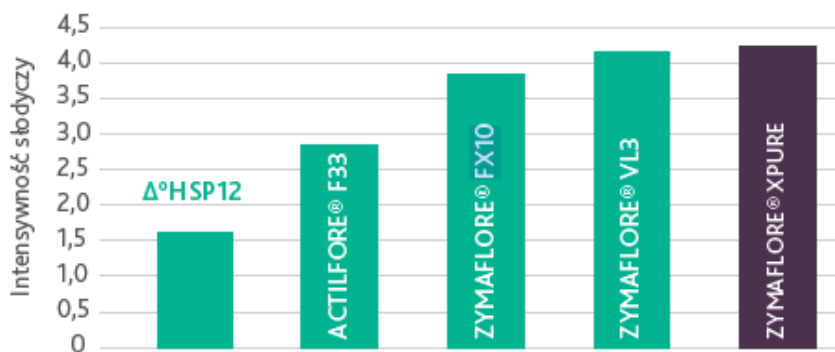
Drożdże do strukturalnych i eleganckich win czerwonych przeznaczonych do leżakowania.

Odmiany winogron: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Regent, Tempranillo...

- Fruktofilny charakter.
- Poprawiona żywotność komórek w wysokich temperaturach fermentacji.
- Zachowuje charakterystykę odmianową i terroir (bardzo niska produkcja aromatów fermentacyjnych).
- Świetne do starzenia na osadzie (uwalnianie białka Hsp12 daje odczucie słodczy).
- Wysokie uwalnianie polisacharydów (przyczynia się do łagodzenia tanin).
- Pomaga zamaskować postrzeganie aromatów zieloności.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.

	Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
CZERWONE WINO	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec...	FX10	16%	Niskie	20 - 35	Normalna	Neutralny



Eksperymenty przeprowadzone w celu zbadania wpływu tego szczepu drożdży na słodycz wina.

*Moszcz Cabernet Sauvignon.
Δ°Hsp12: szczep, w którym zdolność do ekspresji białka Hsp12 została stłumiona aby potwierdzić wpływ tego konkretnego białka na smakowe postrzeganie wina.*

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)