

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore SPARK 500 g

Nr katalogowy: SPARK-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina musujące

[Zobacz więcej](#)

Cena

141,52 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® SPARK



Druga fermentacja i trudne warunki.

- Fermentacja win niemusujących i druga fermentacja win musujących.
- Odporny na trudne warunki fermentacji (potencjalny alkohol, zmętnienie, temperatura).
- Toleruje wysoki poziom SO₂ i alkoholu.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

Przetestowane i sprawdzone przez laboratorium bieguna techniki mikrobiologicznej CIVC.

Drożdże zalecane do eleganckich i pełnych win musujących.

Wnosi trzeciorzędowe aromaty dla delikatnych, złożonych i eleganckich win musujących.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Druga fermentacja (wina musujące)	SPARK	17%	Niskie	10 - 32	Szybka	Neutralny

PROPAGACJA DROŻDŻY

- Woda 60 L w 40°C.
- Dodaj odżywkę do rehydratacji drożdży SUPERSTART® SPARK: 3 kg (30 g/hL - 300 ppm), a następnie homogenizuj.
- Dodaj ACTIFLORE® B0213 (30 g/hL - 300 ppm).
- Odczekaj 20 minut, homogenizuj.
- Dodaj natychmiast 20 L przetwarzanego wina z kroku 2 - 1.
- Odczekaj 10 minut, pozwól ostygnąć do 20°C i utrzymuj temperaturę między 20 - 25°C.
- Całkowity czas rehydratacji drożdży nie może przekraczać 45 minut.

* Sprawdź za pomocą termometru.



[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)