

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore 011 BIO 500 g

Nr katalogowy: ZYM011BIO-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina musujące

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

Cena

240,09 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® 011 BIO



Drożdże z certyfikatem ekologicznym zgodnie z europejskim rozporządzeniem o produkcji ekologicznej (UE) 848/2018 oraz i zgodne z amerykańskim National Organic Program (NOP) dla produkcji organicznej.

Ten szczep *Saccharomyces cerevisiae* został wyselekcjonowany ze względu na jego niezwykle zdolności fermentacyjne, wysoką tolerancję na alkohol, poszanowanie charakteru odmian oraz niską produkcję związków średniołańcuchowych kwasów tłuszczowych hamujących rozwój bakterii kwasu mlekowego. Jego tolerancja na alkohol sprawia, że ZYMAFLORE® 011 BIO jest dobrze przystosowany do ponownego uruchomienia zatrzymanej fermentacji lub ponownego zaszczerpienia w przypadku powolnej fermentacji spontanicznej, aby zapewnić zdrowe zakończenie procesu fermentacji. Dawkowanie: 20 - 30 g/hL, 30 - 50 g/hL: przy zatrzymanej fermentacji

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

30 - 50 g/hL w przypadku zablokowanej fermentacji.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Wszystkie odmiany	011 BIO	16%	Niskie	14 - 26	Szybka	Neutralny

BIO

Ponad 110 produktów lub asortymentów jest wymienionych na stronie internetowej www.intrants.bio jako autoryzowane w ramach europejskiego prawodawstwa ekologicznego.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusze danych bezpieczeństwa ENG](#)