

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore ST 500 g

Nr katalogowy: ST-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Przeznaczenie: Wina słodkie

Cena

141,52 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® ST



Drożdże do win białych słodkich lub białych wytrawnych przeznaczonych do leżakowania. Wybór terroir. Odmiany winogron: Wina z późnego zbioru, wina "botrytyzowane", Semillon, Riesling...

Wyizolowane w Sauternes.

Wrażliwe na SO₂ i niska produkcja środków wiążących SO₂.

Odporność na wysokie stężenia cukru.

Polecane do:

- Win słodkich.
- Łagodnych mutacji.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Słodkie wina	ST	15%	Wysokie	14 - 20	Normalna	Odmianowy

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)