

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże ACTIFLORE BO213 500 g

Nr katalogowy: BO213-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

106,36 PLN

Opis produktu

ACTIFLORE® BO213



Restart fermentacji i czysty profil aromatyczny.

- Bardzo silna zdolność do ponownego uruchomienia powolnej lub zatrzymanej fermentacji.
- Doskonała zdolność fermentacyjna.
- Fermentuje w niskich temperaturach (10 - 12°C).
- Toleruje bardzo wysokie stężenie alkoholu (18% v/v).
- Kompatybilny z bakteriami.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL ;

30 - 50 g/hL dla fermentacji zatrzymanych.

Kompatybilny z bezpośrednią inokulacją.



YEAST DROZDZE	ODPORNOŚĆ NA ALCOHOL (%V/V)	WYMAGANIA AZOTOWE	OPTIMALNA TEMPERATURE FERMENTACJI (°C)	PRZEBIEG FERMENTACJI	IMPACT AROMAT
BO213	> 18%	Niskie	10 - 32	Średnie	Neutralny
CEREVISIAE	> 13,5%	Niskie	20 - 30	Średnie	Owocowy
F33	16%	Niskie	13 - 30	Regularny	Owocowy odmianowy
RMS2	17%	Niskie	10 - 30	Średnie	Neutralny
ROSÉ	15%	Średnie	13 - 18	Regularny	Estry

*Tolerancja na alkohol drożdżowy zależy od odżywienia, temperatury itp. Zaleca się stosowanie SUPERSTART® ROUGE (czerwone wina) lub SUPERSTART® BLANC (wina białe i różowe) oraz wyższą dawkę drożdży dla win o wysokim potencjale alkoholowym.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)