

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże ACTIFLORE BO213 10 kg

Nr katalogowy: BO213-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

1 925,32 PLN

Opis produktu

ACTIFLORE® BO213



Czysty i neutralny profil aromatyczny - Restarter fermentacyjny.

Wyjątkowa odporność na alkohol (18% vol.), o neutralnych charakterach i niskiej produkcji SO₂.

Specjalnie polecane do restartu fermentacji.

Dobrze przystosowuje się do fermentacji w niskich temperaturach.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL; 30 - 50 g/hL dla zatrzymanej fermentacji.



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
ROSE	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 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)