

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże ACTIFLORE RMS2 10 kg

Nr katalogowy: RMS2-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Przeznaczenie: Wina słodkie

Cena

1 168,55 PLN

Opis produktu

ACTIFLORE® RMS2



Trudne warunki. Niska produkcja związków redukujących.

Drożdże wybrane ze względu na doskonałe zdolności fermentacyjne.

Przystosowane do większości trudnych warunków w produkcji białego wina (duża objętość, niska tubalność, niska temperatura, beztlenowość...).

Bardzo niska produkcja H₂S. Jego doskonałe zdolności fermentacyjne sprawiają, że ACTIFLORE® RMS2 jest doskonałym wyborem do wtórnej fermentacji win musujących.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.



YEAST DROZDZIE	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.



Eksperymenty przeprowadzone w celu zbadania wpływu tego szczepu drożdży na słodycz wina.

*Moszcz Cabernet Sauvignon.
Δ°Hsp12: szczep, w którym zdolność do ekspresji białka Hsp12 została stłumiona aby potwierdzić wpływ tego konkretnego białka na smakowe postrzeganie wina.*

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)