



Drożdże ZYMAFLORE ROSE 10 kg

Nr katalogowy: ROSE-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 7 dni

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

2 100,69 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® ROSÉ



Aromaty fermentacyjne.

Drożdże wyselekcjonowane pod kątem zdolności implantacyjnych i fermentacyjnych.

Zdolność do wytwarzania aromatów fermentacyjnych czyni ten szczep bardzo odpowiednim do produkcji nowoczesnych win różowych, zwłaszcza gdy są one wytwarzane z winogron o niskim potencjale aromatycznym

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.



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 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)