

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore CX9 10 kg

Nr katalogowy: CX9-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Certyfikat: Produkt wegański

Certyfikat: Produkt koszerne

Certyfikat: Bez alergenów

[Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#) [Zobacz więcej](#)

Cena

2 625,60 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® CX9



Drożdże pochodzące z selekcji z doskonałej winnicy w Burgundii oraz dzięki doskonałej technologii hodowli drożdży. Chardonnay...

- Rozwija nuty cytryny, świeżego orzecha laskowego, migdałów i tostów.
- Przyczynia się do równowagi między gładkością, napięciem i odczuciem w ustach.
- Bardzo dobra zdolność fermentacyjna.
- Szczególnie nadaje się do winifikacji Chardonnay.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

WYBÓR SZCZEPU DROŻDŻY DLA ODMIANY CHARDONNAY?

	ZYMAFLORE® CX9	ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® X16
Różnorodna ekspresja	••••• (Cytryna, orzech laskowy, migdały, pieczony chleb)	•••• (mineralność, owoce egzotyczne)	•••	•
Produkcja estrów fermentacyjnych	-	-	••(•)	•••••
Intensywność aromatów	••••	•••	••••	•••••
Intensywność na podniebieniu	••••	•••••	•••	-
Zdolność do osiągnięcia FML	••••	•••	••••	•••••

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)