

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore F15 10 kg

Nr katalogowy: F15-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

2 625,60 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® F15



Drożdże do owocowych i okrągłych aromatycznych win czerwonych. Wybór Terroir. Odmiany winogron: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir.

Izolowane z terroir win czerwonych z Bordeaux.

Wysoka produkcja glicerolu, bezpieczeństwo fermentacji.

Odpowiednie do przedłużonego przechowywania w piwnicy.

Polecane do:

* Wina ekspresyjne i okrągłe.

* Szanuje charakterystykę odmianową.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot noir...	F15	16%	Średnie	20 - 32	Szybka	Owocowy

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)