

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże ACTIFLORE F33 500g

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

93,57 PLN

Opis produktu

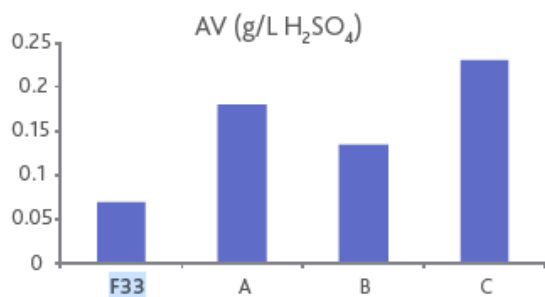
ACTIFLORE® F33



Drożdże przystosowane do wszystkich rodzajów fermentacji winiarskiej.

- Niska kwasowość lotna, produkcja polisacharydów na wysokim poziomie, bezpieczna fermentacja.
- Doskonale nadaje się do produkcji eleganckich win czerwonych.
- Doskonała równowaga i miękkość dzięki wysokiemu uwalnianiu polisacharydów.
- Doskonała charakterystyka i kinetyka fermentacji w szerokim zakresie temperatur.
- Bardzo dobra tolerancja na alkohol i niskie zapotrzebowanie na azot.
- Bardzo niska produkcja kwasowości lotnej.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.



Porównanie produkcji VA przez 4 różne szczepy drożdży na koniec fermentacji alkoholowej (13,5% w/v, pH 3,6). Cabernet Sauvignon.



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.



Ekspertyzy 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 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)