



Drożdże Zymaflore VL2 10 kg

Nr katalogowy: VL2-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 7 dni

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

2 756,88 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® VL2



Drożdże do delikatnych i czystych fermentowanych win w beczkach. Chardonnay, Viognier...

- Charakter Pof (-) (brak tworzenia fenolu winylowego), generujący delikatny i czysty profil wina.
- Wysoka produkcja polisacharydów.

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](#)