

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore X16 10 kg

Nr katalogowy: X16-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Cydry

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina białe

[Zobacz więcej](#)

Cena

2 625,60 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® X16



Drożdże do nowoczesnych i aromatycznych białych i różowych win. Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Chenin Blanc, i Rosé...

- Bardzo silna fermentacja.
- Wysoka produkcja aromatów (brzoskwinia, białe kwiaty, owoce pestkowe).
- Charakter Pof (-) (brak tworzenia fenolu winylowego), generujący delikatny i czysty profil wina.
- Niska produkcja H2S.

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		...		

WYBÓR DROŻDŻY DO ZASZCZEPIENIA DLA WYSOKICH THIOLOWYCH ODMIAN WIN?

	ZYMAFLORE® DELTA	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X16
Różnorodna ekspresja	 (grejpfrut / 3SH)	 (grejpfrut / 4MSP)		•
Produkcja estrów fermentacyjnych	-	...	-	...
Intensywność aromatu			...	
Pełnia i słodycz w ustach	...	...		-
Zdolność fermentacji	...			
Warunki optymalne	150 - 250 NTU, 18 - 20°C	80 - 150 NTU, 16 - 20°C	100 - 150 NTU, 18 - 20°C	<50 NTU, 18 - 20°C



Aby zwiększyć stężenie tioli w twoim winie, pomyśl nad zastosowaniem LAFAZYM® THIOLS^[1]

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)