

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore X5 10 kg

Nr katalogowy: X5-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Cena

2 625,60 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® X5



ZYMAFLORE® X5 to szczep wywodzący się z hodowli, łączący doskonałe uwolnienie tiolowych aromatów odmianowych (zwłaszcza 4MMP) i wysoką produkcję aromatów fermentacyjnych. Doskonale nadaje się do produkcji nowoczesnych świeżych i złożonych win białych i różowych (segment Popular Premium, Premium), drożdże gwarantujące bezpieczeństwo fermentacji nawet w trudnych warunkach: niskie zmętnienie, niska temperatura.

Sauvignon blanc, Pinot, Gris, Riesling, Gewürztraminer & rosé...

- Silna ekspresja lotnych tioli (bukszpan, owoce tropikalne) i produkcja aromatów fermentacyjnych.
- Świeże i złożone wina.

CHARAKTERYSTYKA FERMENTACJI:

- Tolerancja na alkohol: do 16% obj.
- Średnie do wysokich wymagań azotowych.
- Tolerancja na niskie temperatury: od 13°C* (55,4°F).

- Tolerancja na niskie zmętnienie (< 50 NTU).
- Niska produkcja kwasowości lotnej i H₂S

WŁAŚCIWOŚCI AROMATYCZNE:

Złożony i intensywny profil aromatyczny:

Bardzo wysoka ujawnianie tiolowych aromatów odmianowych (4MSP, 3SH, 3SHA: bukszpan, cytrusy, owoce tropikalne).

Dobra produkcja aromatów fermentacyjnych (IA, PEA, PE: owocowy, kwiatowy).

* Drożdże można dodawać w temperaturze 8 - 10°C (46,4 - 50°F) po sedymentacji; ważne jest, aby drożdże były zaaklimatyzowane temperaturowo poprzez kolejne dodawanie porcji moszczu.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

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](#)