

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore XPURE 10 kg

Nr katalogowy: XPURE-10

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

2 625,60 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® XPURE



Drożdże polecane do win o wysokiej czystości aromatycznej, świeżości, ekspresji nut czarnych owoców i dużej gładkości w ustach. Odmiany winogron: Czerwone odmiany winogron.

Szczególnie przystosowane do win czerwonych o dużej czystości aromatycznej, w pełni wyrażających cechy winogron.

Niska produkcja SO₂ i środków wiążących SO₂.

Maskuje percepcję zielonych aromatów.

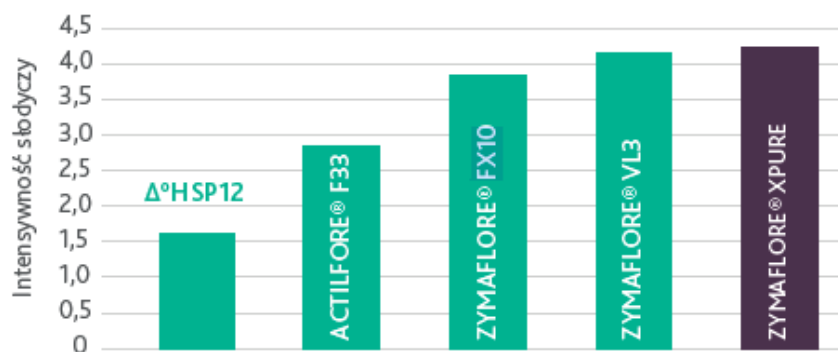
Wzmacnia ekspresję nut czarnych owoców i świeżości aromatycznej.

Pozwala na tworzenie win o dużej gładkości w ustach.

Doskonałe zdolności fermentacyjne.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Specyfika Terroir	XPURE	16%	Średnie	15 - 30	Normalna	Owocowy



Eksperymenty 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 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusze danych bezpieczeństwa ENG](#)