

**skleplaffort.pl**

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



## Drożdże Zymaflore F15 500 g

Nr katalogowy: F15-0.5

**Producent: Laffort**

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

### Cena

141,52 PLN

## Opis produktu

### ZYMAFLORE® F15



Drożdże do owocowych i okrągłych aromatycznych win czerwonych. Wybór Terroir. Odmiany winogron: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir.

Izolowane z terroir win czerwonych z Bordeaux.

Wysoka produkcja glicerolu, bezpieczeństwo fermentacji.

Odpowiednie do przedłużonego przechowywania w piwnicy.

Polecane do:

\* Wina ekspresyjne i okrągłe.

\* Szanuje charakterystykę odmianową.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.

| Odmiany winogron                                          | Drożdże    | Odporność na alkohol* (%v/v) | Wymagania azotu | Optymalna Temperatura Fermentacji (°C) | Kinetyka/przebieg fermentacji | Wpływ sensoryczny |
|-----------------------------------------------------------|------------|------------------------------|-----------------|----------------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot noir... | <b>F15</b> | 16%                          | Średnie         | 20 - 32                                | Szybka                        | Owocowy           |

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)