

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore F83 500g

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

141,52 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® F83



Drożdże do czerwonych win o delikatnym, owocowym i kwiatowym charakterze. Grenache, Nebbiolo, Sangiovese, Tempranillo, Syrah...

Izolowane w Toskanii.

Wysoka produkcja aromatów fermentacji czerwonych owoców.

Wysoka produkcja glicerolu.

Polecane do win:

- Owocowych, gęstych i kwiatowych.
- Z silną ekspresją cech odmianowych Sangiovese i innych śródziemnomorskich odmian winogron.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Grenache, Carignan, Sangiovese, Mourvèdre, Syrah, Merlot...	F83	16,5%	Średnie	20 - 30	Normalna	Owocowy

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)