

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



Drożdże Zymaflore RX60 500 g

Nr katalogowy: RX60-0.5

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Przeznaczenie: Wina czerwone

Cena

141,52 PLN

Opis produktu

ZYMAFLORE® RX60



Drożdże do win czerwonych owocowych i korzennych. Dobór hodowlany. Odmiany winogron: Syrah, Grenache, Merlot, Malbec.

Doskonałe zdolności fermentacyjne.

Bardzo dobra produkcja aromatów.

Wysoka odporność na działanie etanolu.

Polecane do:

* Win owocowych, korzennych.

* Win wymagających silnie aromatycznego, czystego, zrównoważonego i okrągłego profilu.

Dawkowanie: 15 - 30 g/hL.

Odmiany winogron	Drożdże	Odporność na alkohol* (%v/v)	Wymagania azotu	Optymalna Temperatura Fermentacji (°C)	Kinetyka/przebieg fermentacji	Wpływ sensoryczny
Syrah, Grenache, Tempranillo...	RX60	16,5%	Wysokie	20 - 30	Normalna	Odmianowy

[Katalog produktów Laffort 2020](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Karta uwadniania drożdży ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)