

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



FRESHAROM 1 kg inaktywowane drożdże

Nr katalogowy: FRESHAROM1

Producent: Laffort

Czas wysyłki: 24 godziny - na magazynie

Cena

218,12 PLN

Opis produktu

FRESHAROM®



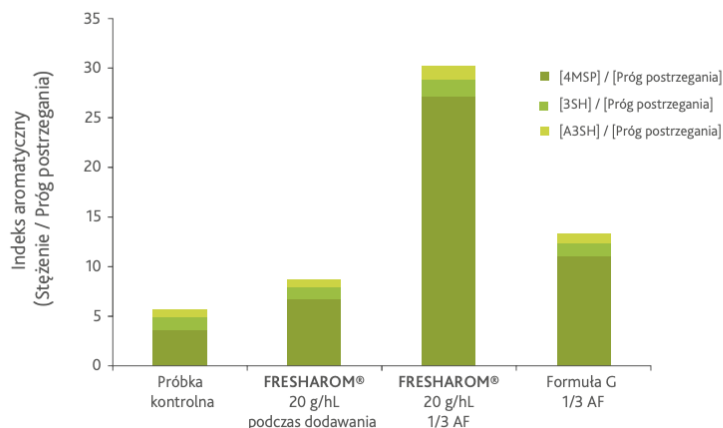
Specjalny preparat inaktywowanych drożdży o silnej mocy redukującej.

- Bogaty w metabolity redukujące, FRESHAROM® ma znacznie większy potencjał antyoksydacyjny niż SO₂ czy kwas askorbinowy.
- Promuje asymilację prekursorów glutationu (cysteina, N-acetylocysteina...) przez drożdże podczas FA i w ten sposób zwiększa syntezę tego trójpeptydu.
- Skutecznie chroni potencjał aromatyczny wina i znacznie opóźnia pojawienie się nut utlenionych/ dla bardziej aromatycznych win z lepszym potencjałem starzenia.
- Hamuje mechanizmy brązowienia wina.

Dawkowanie: 20 - 30 g/hL.

Dodać do zbiornika podczas pierwszej tercji fermentacji alkoholowej.

Ujawnienie aromatów oraz ich konserwacja z FRESHAROM®



Porównanie koncentracji molekuł aromatycznych pod koniec fermentacji alkoholowej.

*Dodatek **FRESHAROM®** sprzyja wyższemu stężeniu lotnych tioli i ich konserwacji.*

Ważny jest czas dodawania. Należy go zaprogramować podczas dodawania pożywki lub napowietrzania, w jednej trzeciej fermentacji alkoholowej.

*Badanie na moszczu Sauvignon Blanc zaszczepionym **ZYMAFLORE® XS**.*

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)