DROŻDZE DO AROMATYCZNYCH WIN BIALYCH I RÓŻOWYCH, OENOFERM® AROME

Oenoferm® Arôme - drożdże do produkcji aromatycznych win białych i różowych. Drożdże wybrane ze względu na doskonałą wydajność fermentacji w niskich temperaturach i wysoki potencjał aromatyczny. W tych temperaturach Oenoferm® Arôme sprzyja produkcji estrów, dając wina o intensywnej owocowości i zrównoważonym posmaku.

W skrócie:

- Tolerancja alkoholu 14% obj.
- Temperatura fermentacji 12 – 18°C
- Wpływ na MLF: Neutralny
- Zapotrzebowanie na azot: Umiarkowane
- Zalecany zakres stosowania: Wina białe i różowe
- Profil aromatu: Żywiołowe nuty eterowe, owocowy nos i zrównoważone podniebienie

Cechy szczególne

- Produkcja niskiej lotnej kwasowości
- Niska produkcja SO2 i H2S
- Średnia produkcja gliceryny: 4 do 6 g/l

Dozowanie 20 g/100 l
Jednostka opakowania 0,5 kg