

DROŻDŻE OENOFERM FINESSE 500 G



**Cena brutto:
165 zł**

Cena netto:
134 zł

Oenoferm® Finesse

Doskonałe właściwości fermentacyjne nadają winom białym i różowym dużo owoców i precyzyjny profil aromatyczny. Jednocześnie drożdże prawie nie wytwarzają siarki ani lotnej kwasowości. Oenoferm® Finesse ujawnia bardzo szeroką gamę aromatów i elegancko wydobywa zarówno tiale, jak i terpeny. Odczucie w ustach charakteryzuje się uderzającą pełnią i długością.

W SKRÓCIE:

- Tolerancja alkoholu 16,0% obj.
- Zalecana temperatura fermentacji 10 - 20°C
- Wpływ na MLF pozytywny
- Zapotrzebowanie na azot Średnie
- Zakres zastosowania Wina białe i różowe

Profil aromatu

- Wysoka ekspresja aromatów odmianowych
- Podkreślono zarówno terpeny, jak i tiale

Cechy szczególne

- Bardzo dobre odczucie w ustach
- Kończy fermentację w niskich temperaturach
- Nie tworzy SO₂ ani lotnej kwasowości

Dozowanie 20 – 40 g/100 L

Jednostka opakowania 0,5 kg

