



ZYMAFLORE® FX10 yeast 10 kg

Catalog number: DONE-5

Brand: Laffort

Shipping time: up to 14 working days - on demand

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina czerwone

Przeznaczenie: Wina musujące

Przeznaczenie: Wina słodkie

Price

1 293,43 PLN

Description

ZYMAFLORE® FX10



Yeast for structured and elegant red wines for cellaring. Breeding selection. Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot.

- Preserves varietal specificity and terroir (aromatic neutrality and preservation of polyphenolic potential).
- Strong release of polysaccharides (supple tannins) and Hsp12 peptide (sweetness).

Recommended for wines intended for cellaring, with structure and volume.