



ZYMAFLORE® XAROM yeast 500g

Catalog number: XAROM-0.015

Brand: Laffort

Shipping time: up to 14 working days - on demand

Przeznaczenie: Cydry

Przeznaczenie: Organiczne

Przeznaczenie: Wina białe

Przeznaczenie: Wina różowe

Price

14,00 PLN

Description

ZYMAFLORE® XAROM



Saccharomyces Cerevisiae yeast for rosé and white wines with very high aromatic intensity.

A strain resulting from breeding that allows intensive production of fermented, amylic aromas (sweet, yellow fruits, strawberries, pineapples)

High aromatic power sustained over time.

Dosage: 20 - 30 g/hL.

