



酵母

酵母AMR-1

用于生产迟采型酒的酵母菌株

	<p>感官特征</p> <p>酵母 AMR-1 (ENARTIS FERM AMR-1) 是从生产意大利阿玛洛尼 (Amarone) 葡萄酒的风干葡萄上筛选出的一款能耐高温精度的酵母菌株。</p> <p>它能生产出非常优雅的能表现出品种和水土特征的葡萄酒。</p> <p>即使在困难的条件下, 例如高糖和酒精浓度、低 pH 和低温, AMR-1 也可以快速完成发酵, 并生产出香气干净的, 带有令人愉悦的黑色水果和香料香气的葡萄酒。</p> <p>在酒泥陈酿阶段, 它能释放出大量的甘露糖蛋白和多糖, 可以帮助改善口感和稳定颜色。</p>																		
	<p>微生物特征</p> <table border="0"> <tr> <td>菌种</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>发酵温度</td> <td>10 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>短</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>20°C 以上温度发酵快, 更低温度下发酵速率中等</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤18% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>糖/酒精转化率</td> <td>16.3 - 16.7g/ 1%酒精</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>中性酵母</td> </tr> <tr> <td>pH 耐受力</td> <td>能耐受低 pH</td> </tr> <tr> <td>抗 SO₂ 能力</td> <td>好</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	10 - 30°C	迟滞期	短	发酵速率	20°C 以上温度发酵快, 更低温度下发酵速率中等	酒精耐受力	≤18% (v/v)	糖/酒精转化率	16.3 - 16.7g/ 1%酒精	嗜杀性	中性酵母	pH 耐受力	能耐受低 pH	抗 SO ₂ 能力	好
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																		
发酵温度	10 - 30°C																		
迟滞期	短																		
发酵速率	20°C 以上温度发酵快, 更低温度下发酵速率中等																		
酒精耐受力	≤18% (v/v)																		
糖/酒精转化率	16.3 - 16.7g/ 1%酒精																		
嗜杀性	中性酵母																		
pH 耐受力	能耐受低 pH																		
抗 SO ₂ 能力	好																		
	<p>酿造特性</p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>O₂ 需求</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>低 (通常 <0.35 g/L)</td> </tr> <tr> <td>H₂S 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>SO₂ 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>甘油产量</td> <td>中等 - 高 (在 13% 酒精度的酒里大约可达 8-10 g/L)</td> </tr> <tr> <td>气泡产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>苹果发酵兼容性</td> <td>中性</td> </tr> </table>	N 需求	中等	O ₂ 需求	低	挥发酸产量	低 (通常 <0.35 g/L)	H ₂ S 产量	低	SO ₂ 产量	低	甘油产量	中等 - 高 (在 13% 酒精度的酒里大约可达 8-10 g/L)	气泡产量	低	苹果发酵兼容性	中性		
N 需求	中等																		
O ₂ 需求	低																		
挥发酸产量	低 (通常 <0.35 g/L)																		
H ₂ S 产量	低																		
SO ₂ 产量	低																		
甘油产量	中等 - 高 (在 13% 酒精度的酒里大约可达 8-10 g/L)																		
气泡产量	低																		
苹果发酵兼容性	中性																		
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 高潜在酒度的红、白葡萄酒; • 低温发酵的葡萄酒; • 迟采型甜酒。 																		
	<p>用量</p> <p>20 - 40 g/hL</p> <p>当遇到葡萄受到霉菌感染、葡萄中的含糖量高、或者发酵条件困难等情况时, 建议使用最高剂量。</p>																		
	<p>使用说明</p> <ul style="list-style-type: none"> • 将活性干酵母融入 10 倍重量的洁净的温水中 (35 - 40°C), 轻柔地搅动; • 静置 20 分钟后再次轻轻地搅动; • 在刚开始入罐的同时将酵母溶液加入到果汁中。果汁和酵母溶液的温差不能超过 10°C; • 入满罐后, 通过打循环或搅拌使酵母均匀地分布在全部果汁中。 <p>按照上述要求的时间和方式, 可以确保再水化酵母达到最大活性。</p>																		

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验, 但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

	<p>使用 AMR-1 生产的葡萄酒尊重品种和水土特征。为了进一步改善这些特性，建议在酵母接种时添加增强香气组崔芬等营养素用于酵母的初级发酵。这有利于所选酵母占据优势地位，防止异味的合成，同时增加果香的产生。</p>
	<p>包装和储藏 0.5 kg - 10 kg</p> <p>密封包装： 将产品存放于凉爽（5 - 15°C）、干燥处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。一旦开启请尽快使用。</p>
	<p>合规信息</p> <p>根据以下标准，<u>产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EC) N. 606/2009</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。