

酵母

酵母白香郁

用于年轻型和芳香型白葡萄酒，以及硫醇类香气品种酿造的酵母菌株

	<p>感官特征</p> <p>白香郁酵母（ENARTIS FERM AROMA WHITE）是用于由芳香族或者中性品种的葡萄原料酿造年轻型果香浓郁的白葡萄酒的酵母菌株。</p> <p>对于中性品种而言，温度和可吸收氮含量对于最终葡萄酒的香气浓郁度和质量具有很大的影响。当发酵温度保持在 14 - 16°C 左右生产出的葡萄酒会拥有复杂的香气，如矿物质、香料、柑橘类水果等；而如果发酵温度维持在较高水平（17 - 20°C）则会生产出具有甜美白色水果香气的葡萄酒。</p> <p>推荐将白香郁酵母用于发酵以硫醇类香气为主的品种，以帮助充分展示和提升其品种香气。</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>14 - 24°C，最佳温度为 14 - 20 °C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>短</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤15% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>糖/酒精产率</td> <td>16 - 16.8g 糖/1%酒精</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>嗜杀酵母</td> </tr> <tr> <td>抗游离 SO₂ 能力</td> <td>正常水平</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	14 - 24°C，最佳温度为 14 - 20 °C	迟滞期	短	发酵速率	中等	酒精耐受力	≤15% (v/v)	糖/酒精产率	16 - 16.8g 糖/1%酒精	嗜杀性	嗜杀酵母	抗游离 SO ₂ 能力	正常水平
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
发酵温度	14 - 24°C，最佳温度为 14 - 20 °C																
迟滞期	短																
发酵速率	中等																
酒精耐受力	≤15% (v/v)																
糖/酒精产率	16 - 16.8g 糖/1%酒精																
嗜杀性	嗜杀酵母																
抗游离 SO ₂ 能力	正常水平																
	<p>酿造学特性</p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>中高 (200-250 ppm YAN)</td> </tr> <tr> <td>O₂ 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>中低 (<0.25 g/L)</td> </tr> <tr> <td>H₂S 产量</td> <td>中等 (注意氮源和氧气管理)</td> </tr> <tr> <td>SO₂ 产量</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>甘油产量</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>乙醛产量</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>苹乳发酵兼容性</td> <td>中性</td> </tr> </table>	N 需求	中高 (200-250 ppm YAN)	O ₂ 需求	中等	挥发酸产量	中低 (<0.25 g/L)	H ₂ S 产量	中等 (注意氮源和氧气管理)	SO ₂ 产量	中等	甘油产量	中等	乙醛产量	中等	苹乳发酵兼容性	中性
N 需求	中高 (200-250 ppm YAN)																
O ₂ 需求	中等																
挥发酸产量	中低 (<0.25 g/L)																
H ₂ S 产量	中等 (注意氮源和氧气管理)																
SO ₂ 产量	中等																
甘油产量	中等																
乙醛产量	中等																
苹乳发酵兼容性	中性																
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> 果香浓郁的年轻型白葡萄酒； 用缺乏一级香气的葡萄原料酿的白葡萄酒； 果香型的桃红葡萄酒； 迟采型甜酒； 表达和提升硫醇类香气（长相思、Verdejo、白诗南、维欧尼等）。 																
	<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。 																

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。



意大利爱赛科有限公司 - 英纳帝斯中国

北京市东城区演乐胡同 100 号 2 号楼 3 层 320 室
100010

Tel. +86 400 992 3959

enartis.china@enartis.com

www.enartis.com

	<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> <p>为了增加香气物质的生成，建议将发酵温度控制在 17 - 20°C，并配合使用酵母营养剂增强香气纽崔芬。在硫醇类品种（长相思、Verdejo、维欧尼等）的发酵中，将白香郁与博丽白一起使用可增强品种香气及其随时间发展的稳定性。</p> <p>在发酵的 1/3 阶段，添加高级纽崔芬和 2-6 mg/L 的氧气有助于顺利完成发酵并改善香气表达。</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 <u>本产品符合以下规定：</u> <u>《国际酿酒法典》</u></p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EU) 2019/934</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。