

酵母

有机酵母BIO

依据欧盟法规 REG. (EC) N. 834/2007 和 N. 889/2008 生产和通过有机认证的有机酵母

	<p>感官特征</p> <p>为酿造能表现出风土和品种特征并带有清新香气的白、红和桃红葡萄酒而选育的酿酒酵母菌株。英纳蒂斯有机酵母 BIO (ENARTIS FERM BIO) 是经 IT BIO 006 认证的有机产品，因此推荐用于生产有机葡萄酒。</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>15 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>低温下中等，温度 > 20°C 时发酵快速</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤ 14% (v/v)</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	15 - 28°C	迟滞期	中等	发酵速率	低温下中等，温度 > 20°C 时发酵快速	酒精耐受力	≤ 14% (v/v)	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	15 - 28°C														
迟滞期	中等														
发酵速率	低温下中等，温度 > 20°C 时发酵快速														
酒精耐受力	≤ 14% (v/v)														
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</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>好</td> </tr> <tr> <td>气泡产量</td> <td>低</td> </tr> </table>	N 需求	中等	O ₂ 需求	低	挥发酸产量	低	H ₂ S 产量	低	SO ₂ 产量	低	甘油产量	好	气泡产量	低
N 需求	中等														
O ₂ 需求	低														
挥发酸产量	低														
H ₂ S 产量	低														
SO ₂ 产量	低														
甘油产量	好														
气泡产量	低														
	<p>应用</p> <p>酿造能表现出风土和品种特征的白、红和桃红葡萄酒</p>														
	<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办法，可以确保再水化酵母达到最大活性。</p>														
	<p>包装和储藏</p> <p>0.5 kg</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽 (5 - 15°C)、干燥处；</p> <p>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>														

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。



合规信息

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：
Reg. (EC) N. 606/2009

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。