



酵母

# 酵母易酿44

预防和修正发酵中止的酵母

	<p><b>感官特征</b></p> <p>易酿 44 (EZFERM 44) 的特点是极好的酒精耐受能力, 以及能消耗果糖的特殊能力。它是一种发酵能力很强的酵母菌, 对 N 和 O<sub>2</sub> 的要求都不高, 并能尊重品种的特性。因此我们建议将它用于修正发酵迟滞或发酵中止情况, 以及发酵条件困难的情况。</p>														
	<p><b>微生物特征</b></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 - 30°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>≤17.5% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>中立</td> </tr> <tr> <td>抗 SO<sub>2</sub> 能力</td> <td>好 (50 mg/L)</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	15 - 30°C	迟滞期	短	发酵速率	中等	酒精耐受力	≤17.5% (v/v)	嗜杀性	中立	抗 SO <sub>2</sub> 能力	好 (50 mg/L)
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
发酵温度	15 - 30°C														
迟滞期	短														
发酵速率	中等														
酒精耐受力	≤17.5% (v/v)														
嗜杀性	中立														
抗 SO <sub>2</sub> 能力	好 (50 mg/L)														
	<p><b>酿造特性</b></p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>O<sub>2</sub> 需求</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>中等 - 低</td> </tr> <tr> <td>H<sub>2</sub>S 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub> 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>甘油产量</td> <td>高</td> </tr> <tr> <td>苹果发酵兼容性</td> <td>中性</td> </tr> </table>	N 需求	低	O <sub>2</sub> 需求	低	挥发酸产量	中等 - 低	H <sub>2</sub> S 产量	低	SO <sub>2</sub> 产量	低	甘油产量	高	苹果发酵兼容性	中性
N 需求	低														
O <sub>2</sub> 需求	低														
挥发酸产量	中等 - 低														
H <sub>2</sub> S 产量	低														
SO <sub>2</sub> 产量	低														
甘油产量	高														
苹果发酵兼容性	中性														
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 预防和修正发酵中止;</li> <li>• 潜在酒度很高的红、白葡萄的发酵;</li> <li>• 迟采型甜酒。</li> </ul>														
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 普通发酵: 20 - 40 g/hL</li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 发酵中止: 40 g/hL</li> </ul>														
	<p><b>使用说明</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• 静置 20 分钟后再次轻轻地搅动;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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。</li> </ul> <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>在发生发酵迟滞或者发酵中止的情况时, 请按照英纳帝斯重启发酵方法中所示的步骤来使酵母适应含酒精的环境。</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>针对发酵中止的情况，让酵母事先在含酒精的媒介中做准备是十分重要的步骤。活力纽崔芬和特别纽崔芬，除了能为酵母提供繁殖和合成糖转运蛋白所需的氮素以外，还能提供酵母维持酒精耐受力不可或缺的脂肪酸和甾醇类物质。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 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><b>合规信息</b></p> <p><u>根据以下标准，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。