



## 酵母

## 酵母 水果乐泡

用于酿造果香浓郁的起泡酒的酵母

	<p><b>感官特征</b></p> <p>酵母水果乐泡 (ENARTIS FERM PERLAGE FRUITY) 是一种非常芳香的菌株, 推荐用于通过罐式法和传统方法生产有吸引力的、新鲜的、充满果味的葡萄酒。</p> <p>它能够在困难的条件下成功生长和发酵, 例如低 pH 值、存在酒精、低温、缺乏氮源等。这使其适用于起泡酒的二次发酵以及基酒的发酵。</p> <p>酵母水果乐泡能产生浓郁的二类香气, 增强了葡萄酒的果香。在带酒泥陈酿阶段, 它会释放大量的甘露糖蛋白, 有助于改善红葡萄酒和桃红起泡酒的感官, 持久性和颜色稳定性。</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>16 - 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>嗜杀性</td> <td>嗜杀酵母</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	16 - 20°C	迟滞期	短	发酵速率	中等	酒精耐受力	≤15% (v/v)	嗜杀性	嗜杀酵母		
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
发酵温度	16 - 20°C														
迟滞期	短														
发酵速率	中等														
酒精耐受力	≤15% (v/v)														
嗜杀性	嗜杀酵母														
	<p><b>酿造学特性</b></p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>O<sub>2</sub> 需求</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub> 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>H<sub>2</sub>S 产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>甘油产量</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	中等	O <sub>2</sub> 需求	低	挥发酸产量	低	SO <sub>2</sub> 产量	低	H <sub>2</sub> S 产量	低	甘油产量	中等	苹乳发酵兼容性	中性
N 需求	中等														
O <sub>2</sub> 需求	低														
挥发酸产量	低														
SO <sub>2</sub> 产量	低														
H <sub>2</sub> S 产量	低														
甘油产量	中等														
苹乳发酵兼容性	中性														
	<p><b>应用</b></p> <p>用罐式发酵法或传统法生产果香型起泡酒:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 基酒的发酵</li> <li>• 二次发酵</li> </ul>														
	<p><b>用量</b></p> <p>10 - 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><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 - 38°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办法, 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><b>包装和储藏</b> 0.5 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> 产品符合以下规定： 《国际酿酒法典》</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。