



## 酵母

## 酵母 Q4

用于硫醇类香气品种酿造的酵母菌株

	<p><b>感官特征</b></p> <p>酵母 Q4 (ENARTIS FERM Q4) 是用于酿造含硫醇类香气品种葡萄酒的酵母菌株。该菌株的主要特征是显示 4-巯基戊酮 (4-MMP) 的强大能力。DNA 测序表明酵母 Q4 是纯合子, 包含完整的长版本的 IRC7 基因。该基因编码 b-裂合酶的合成, 而该酶独特地参与与半胱氨酸结合的硫醇 (主要是 4-MMP) 的释放。</p> <p>酵母 Q4 用于发酵含硫品种时, 可表达各种香气, 并特别增强了与 4-MMP 相关的黄杨木、番茄叶和猫尿等香气和风味。</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>14 - 18°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>中等</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>对铜离子敏感度</td> <td>高</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	14 - 18°C	迟滞期	中等	发酵速率	中等	酒精耐受力	≤15% (v/v)	对铜离子敏感度	高	嗜杀性	嗜杀酵母
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
发酵温度	14 - 18°C														
迟滞期	中等														
发酵速率	中等														
酒精耐受力	≤15% (v/v)														
对铜离子敏感度	高														
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>挥发酸产量</td> <td>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>中等</td> </tr> <tr> <td>乙醛产量</td> <td>中低</td> </tr> </table>	N 需求	中等	挥发酸产量	低	H <sub>2</sub> S 产量	低	SO <sub>2</sub> 产量	低	甘油产量	中等	乙醛产量	中低		
N 需求	中等														
挥发酸产量	低														
H <sub>2</sub> S 产量	低														
SO <sub>2</sub> 产量	低														
甘油产量	中等														
乙醛产量	中低														
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>用于含硫品种, 表达和提升硫醇类香气。</li> </ul>														
	<p><b>用量</b></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><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> 本产品符合以下规定： <u>《国际酿酒法典》</u></p> <p>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺： 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。