

酵母

酵母 Q ET

可用于直接接种的多价酵母菌株

	<p>感官特征</p> <p>酵母 Q ET (ENARTISFERM Q ET) 是一种多价酵母, 适用于生产白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒。当用于白葡萄酒和桃红葡萄酒时, 它可以增强葡萄的品种特性, 合成得到随时间稳定的果香。该酵母中等的甘油产量对促进酒体和柔顺感具有积极的影响。在红葡萄酒酿造中, 它可以增加多酚类物质的提取, 并生产出单宁结构好、发酵结束时就非常平衡且适合长期陈酿的葡萄酒。</p> <p>由于其天然的结构和生产过程中所采用的特殊条件, 酵母 Q ET (EasyTech) 可以直接接种到果汁或葡萄醪中, 而无需提前活化。直接接种可节省时间和劳力, 有助于酵母的制备。但是最重要的是, 它降低了犯错的风险, 而这些错误会损害良好的发酵过程。直接接种到果汁中时, 酵母 Q ET 的高存活率可确保其发酵与活化型酵母同样有规律地启动和进行。</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 - 30°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>≤16% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>中性</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	15 - 30°C	迟滞期	中等	发酵速率	中等	酒精耐受力	≤16% (v/v)	嗜杀性	中性
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
发酵温度	15 - 30°C												
迟滞期	中等												
发酵速率	中等												
酒精耐受力	≤16% (v/v)												
嗜杀性	中性												
	<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>中低</td> </tr> <tr> <td>甘油产量</td> <td>中等</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	中低	甘油产量	中等
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	中低												
甘油产量	中等												
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 酿造新鲜型和中等陈酿型的白、红和桃红葡萄酒; • 生产陈酿型红葡萄酒。 												
	<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> <p>如果提前活化</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 - 38°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>												

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 - 英纳蒂斯中国

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>如果直接接种</p> <ul style="list-style-type: none"> 在入罐后期，将酵母直接倒入果汁（温度 > 15°C）中。或者，将酵母分散在 10-20 倍的葡萄汁（温度 > 15°C）中，同时缓慢搅拌以避免形成团块，然后添加到待发酵的果汁中； 通过打循环使酵母均匀分布。
	<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</p> <p><u>本产品符合以下法规规定：</u> 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> <p>本品包含 E491 山梨糖醇单硬脂酸酯。</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。