



酵母

酵母 Q TD

冷冻干燥的德氏酵母菌株，用于生产果香型葡萄酒

	<p>感官特征</p> <p>酵母 Q TD (ENARTISFERM Q TAU FD) 是一款由马尔凯理工大学的 DiSVA 学院筛选的冷冻干燥的德氏酵母菌株。这款酵母的诸多特性让它备受欢迎：</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 酒精耐受力可达 12%； ▪ 酯类产量高，由此带来的新鲜果香增加了葡萄酒的香气浓度和复杂性； ▪ 释放帖烯类的能力； ▪ 多元醇产量高，由此对酒体和柔顺度带来贡献。 <p>在潜在酒精度不超过 12% 的葡萄汁中，酵母 Q TD 可作为单一发酵菌株，或者在潜在酒精度更高的葡萄汁中和其他酿酒酵母进行顺序接种。</p> <p>例如，在发酵红葡萄酒和桃红葡萄酒时，可以将它与酵母红果香、红佳酿、AMR-1 或 ES488 一起使用并进行顺序接种，在发酵白葡萄酒时，则可以与酵母乐泡或白佳酿一起使用并进行顺序接种。</p> <p>由于其在高糖含量葡萄汁中抵抗渗透压冲击的能力，使用酵母 Q TD 发酵的最终挥发酸产量可明显低于（20-30%）酿酒酵母单独发酵时的挥发酸产量。</p>												
	<p>微生物特征</p> <table border="0"> <tr> <td>菌种</td> <td><i>Torulaspora delbrueckii</i></td> </tr> <tr> <td>发酵温度</td> <td>17 - 25°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>中长</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>慢</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤12% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>游离 SO₂ 耐受力</td> <td>< 30ppm</td> </tr> </table>	菌种	<i>Torulaspora delbrueckii</i>	发酵温度	17 - 25°C	迟滞期	中长	发酵速率	慢	酒精耐受力	≤12% (v/v)	游离 SO ₂ 耐受力	< 30ppm
菌种	<i>Torulaspora delbrueckii</i>												
发酵温度	17 - 25°C												
迟滞期	中长												
发酵速率	慢												
酒精耐受力	≤12% (v/v)												
游离 SO ₂ 耐受力	< 30ppm												
	<p>酿造特性</p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>低 (150ppm YAN)</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>非常低 (比酿酒酵母低 20-30%)</td> </tr> <tr> <td>H₂S 产量</td> <td>非常低</td> </tr> <tr> <td>SO₂ 产量</td> <td>非常低</td> </tr> <tr> <td>酯类产量</td> <td>非常高</td> </tr> </table>	N 需求	低 (150ppm YAN)	挥发酸产量	非常低 (比酿酒酵母低 20-30%)	H ₂ S 产量	非常低	SO ₂ 产量	非常低	酯类产量	非常高		
N 需求	低 (150ppm YAN)												
挥发酸产量	非常低 (比酿酒酵母低 20-30%)												
H ₂ S 产量	非常低												
SO ₂ 产量	非常低												
酯类产量	非常高												
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 酿造果香型的白、红和桃红葡萄酒； • 生产具有高香气复杂度的葡萄酒； • 用风干葡萄酿酒：获得更好的复杂度和降低挥发酸产量； • 在潜在酒精度低于 12% 的葡萄酒发酵中用作单一的发酵菌株； • 用于起泡酒的基酒发酵，以提高气泡持久度。 												
	<p>用量</p> <p>20 - 30 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>酵母活化</p> <ul style="list-style-type: none"> • 将活性干酵母融入 10 倍重量的洁净的无氯温水中（20 - 25°C），轻柔地搅动； • 向酵母活化液中添加一款基于有机氮源的营养剂，用量 30g/hL（以待发酵的葡萄醪/汁的体积计算）； 												

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。

	<ul style="list-style-type: none"> • 轻轻搅动以避免结块； • 静置 20 分钟后，向活化液中加入 4 倍体积的未调硫的果汁，果汁和活化液之间的温度差不能超过 10°C； • 再次静置 20 分钟； • 轻轻搅拌后均匀添加到待发酵的葡萄醪/汁中。 <p>顺序接种</p> <ul style="list-style-type: none"> • 确保葡萄醪/汁中的 YAN 含量不低于 140mg/L，游离 SO₂ 含量低于 15mg/L，温度高于 15°C； • 将如上所述准备的酵母 Q TD 的活化液添加到葡萄醪/汁中。确保活化液和果汁之间的温度差不超过 10°C。通过打循环进行均质化。注意：在发酵白葡萄酒和桃红葡萄酒时，果汁浊度低于 80-100 NTU 可能会造成发酵困难； • 等待糖含量下降约 10°Brix（或者至少产生 5-6%的酒精）； • 加入提前活化好的用量为 30g/hL 的酿酒酵母活化液； • 同时添加 30g/hL 的高级纽崔芬； • 通过打循环使酵母和营养剂均匀分布。
	<p>包装和储藏 0.5 kg</p> <p>密封包装： 将产品存放于凉爽（4 - 15°C）、干燥处；在低于 25°C 的环境中储存数天不会破坏酵母的活性，避免将酵母储存在高于 25°C 的环境中。</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>
	<p>合规信息</p> <p>本产品符合以下法规规定： 国际酿酒法典</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。