



酵母

# 酵母红果香

酿造果香型红和桃红葡萄酒的酵母

	<p><b>感官特征</b></p> <p>红果香 (FERM RED FRUIT) 是一种能在各种发酵条件下产生浓郁的二次香气 (发酵香) 的酵母菌株。用该酵母酿出的葡萄酒深受消费者喜爱, 因其拥有非常愉悦的浆果类香气 (如蓝莓、黑莓、樱桃、覆盆子等) 和紫罗兰的香气。</p> <p>红果香酵母还能在保留葡萄酒中的酸度的同时产生足量的甘油, 由此使得葡萄酒喝起来既柔顺又清新。</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 - 34°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>短</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>快</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤16% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>嗜杀酵母</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub> 忍耐力</td> <td>高</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	14 - 34°C	迟滞期	短	发酵速率	快	酒精耐受力	≤16% (v/v)	嗜杀性	嗜杀酵母	SO <sub>2</sub> 忍耐力	高
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
发酵温度	14 - 34°C														
迟滞期	短														
发酵速率	快														
酒精耐受力	≤16% (v/v)														
嗜杀性	嗜杀酵母														
SO <sub>2</sub> 忍耐力	高														
	<p><b>酿造特性</b></p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>高</td> </tr> <tr> <td>O<sub>2</sub> 需求</td> <td>高</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, 当氮源充足时</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub> 产量</td> <td>中等</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>低, 会延迟苹乳发酵的启动</td> </tr> </table>	N 需求	高	O <sub>2</sub> 需求	高	挥发酸产量	中等 - 低	H <sub>2</sub> S 产量	低, 当氮源充足时	SO <sub>2</sub> 产量	中等	甘油产量	中等	苹乳发酵兼容性	低, 会延迟苹乳发酵的启动
N 需求	高														
O <sub>2</sub> 需求	高														
挥发酸产量	中等 - 低														
H <sub>2</sub> S 产量	低, 当氮源充足时														
SO <sub>2</sub> 产量	中等														
甘油产量	中等														
苹乳发酵兼容性	低, 会延迟苹乳发酵的启动														
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 桃红葡萄酒;</li> <li>• 年轻型和中等陈酿型红葡萄酒;</li> <li>• 新酒风格的红葡萄酒;</li> <li>• 新世界风格的红葡萄酒;</li> <li>• 迟采型甜酒。</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>为了增加果香，可以在接种该酵母的同时使用增强香气纽崔芬，它们能够为红果香酵母提供用于合成香气物质的特殊氨基酸。另一个选择是在浸渍时添加丹诺红果，该单宁产品中含有香气前体物质，当被红果香酵母产生的水解酶作用后，能够产生樱桃等新鲜水果的味道。</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。