

酵母

贝酵母

多用途耐低温酵母

	<p>感官特征</p> <p>贝酵母（ENARTIS FERM SB）是一种可以被用于所有酒种的发酵的酵母菌株。</p>												
	<p>微生物特征</p> <table border="0"> <tr> <td>菌种</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>短</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>快速</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤15% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>中性酵母</td> </tr> <tr> <td>抗低温能力</td> <td>好</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>	迟滞期	短	发酵速率	快速	酒精耐受力	≤15% (v/v)	嗜杀性	中性酵母	抗低温能力	好
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>												
迟滞期	短												
发酵速率	快速												
酒精耐受力	≤15% (v/v)												
嗜杀性	中性酵母												
抗低温能力	好												
	<p>酿造特性</p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>低</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>能产生干净的香气</td> <td></td> </tr> </table>	N 需求	低	O ₂ 需求	低	挥发酸产量	低	H ₂ S 产量	低	能产生干净的香气			
N 需求	低												
O ₂ 需求	低												
挥发酸产量	低												
H ₂ S 产量	低												
能产生干净的香气													
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒和桃红葡萄酒； • 罐式发酵的起泡酒； • 向葡萄汁中加糖后的再发酵。 												
	<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> <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 - 40°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>												
	<p>包装和储藏</p> <p>0.5 kg</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽（5 - 15°C）、干燥处；</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>产品符合以下法规：</p> <p>《国际酿酒法典》</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。

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：
Reg. (EU) N. 2019/934 及其后续更新

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。
