

酵母

# 酵母SC

耐高温的多用途酵母

	<p><b>感官特征</b></p> <p>SC 是一种多功能菌株，可用于白葡萄酒，红葡萄酒和桃红葡萄酒的发酵。在氮源充足的情况下，SC 可确保定期完整的发酵，使葡萄酒具有干净，清新，浓郁的品种香气。建议将 SC 用于生产年轻且易于饮用的葡萄酒。</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>15 - 30°C</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>≤13% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>中性酵母</td> </tr> <tr> <td>抗 SO<sub>2</sub> 能力</td> <td>50 mg/L 游离硫</td> </tr> <tr> <td>糖/酒精转化率</td> <td>16.5 g/ 1%酒精</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度:	15 - 30°C	迟滞期	短	发酵速率	快速	酒精耐受力	≤13% (v/v)	嗜杀性	中性酵母	抗 SO <sub>2</sub> 能力	50 mg/L 游离硫	糖/酒精转化率	16.5 g/ 1%酒精
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
发酵温度:	15 - 30°C																
迟滞期	短																
发酵速率	快速																
酒精耐受力	≤13% (v/v)																
嗜杀性	中性酵母																
抗 SO <sub>2</sub> 能力	50 mg/L 游离硫																
糖/酒精转化率	16.5 g/ 1%酒精																
	<p><b>酿造特性</b></p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>O<sub>2</sub> 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>乙醛产量</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>气泡产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>苹乳发酵兼容性</td> <td>好</td> </tr> </table>	N 需求	中等	O <sub>2</sub> 需求	中等	挥发酸产量	低	乙醛产量	低	H <sub>2</sub> S 产量	低	SO <sub>2</sub> 产量	低	气泡产量	低	苹乳发酵兼容性	好
N 需求	中等																
O <sub>2</sub> 需求	中等																
挥发酸产量	低																
乙醛产量	低																
H <sub>2</sub> S 产量	低																
SO <sub>2</sub> 产量	低																
气泡产量	低																
苹乳发酵兼容性	好																
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 年轻易饮型的白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造；甚至于在缺乏良好的温度管理的情况下；</li> <li>• 品种特征明显的葡萄酒的酿造；</li> <li>• 大批量的葡萄酒规律完整的发酵。</li> </ul>																
	<p><b>用量</b></p> <p>20 - 40 g/hL 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办法，可以确保再水化酵母达到最大活性。</p>																
	<p><b>包装和储藏</b></p> <p>0.5 kg - 10 kg</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。

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。



#### 合规信息

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：  
Reg. (EC) N. 606/2009

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。