

酵母

# 酵母TOP15

建议用于困难条件发酵的可靠酵母

	<p><b>感官特征</b></p> <p>TOP15 是一种精力十分旺盛的菌株，对酒精和低温具有很高的耐受力。它可以被用于各种红、白和桃红葡萄酒的酿造，以及起泡酒的无论是在瓶中还是不锈钢罐中进行的二次发酵。用该酵母酿制出的葡萄酒具有代表品种特征的、干净的香气。</p>																
	<p><b>微生物特征</b></p> <table border="0"> <tr> <td>菌种</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae ex ph.r. bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>发酵温度</td> <td>10 - 30°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>≤17% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>嗜杀酵母</td> </tr> <tr> <td>pH 耐受力</td> <td>能耐受低 pH</td> </tr> <tr> <td>抗 SO<sub>2</sub> 能力</td> <td>好</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae ex ph.r. bayanus</i>	发酵温度	10 - 30°C	迟滞期	短	发酵速率	快	酒精耐受力	≤17% (v/v)	嗜杀性	嗜杀酵母	pH 耐受力	能耐受低 pH	抗 SO <sub>2</sub> 能力	好
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae ex ph.r. bayanus</i>																
发酵温度	10 - 30°C																
迟滞期	短																
发酵速率	快																
酒精耐受力	≤17% (v/v)																
嗜杀性	嗜杀酵母																
pH 耐受力	能耐受低 pH																
抗 SO <sub>2</sub> 能力	好																
	<p><b>酿造特性</b></p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>O<sub>2</sub> 需求</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</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>苹果酸发酵兼容性</td> <td>中性</td> </tr> </table>	N 需求	低	O <sub>2</sub> 需求	低	挥发酸产量	低	H <sub>2</sub> S 产量	低	SO <sub>2</sub> 产量	低	苹果酸发酵兼容性	中性				
N 需求	低																
O <sub>2</sub> 需求	低																
挥发酸产量	低																
H <sub>2</sub> S 产量	低																
SO <sub>2</sub> 产量	低																
苹果酸发酵兼容性	中性																
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 高酒度的红、白葡萄酒；</li> <li>• 低温发酵的葡萄酒；</li> <li>• 起泡葡萄酒的基酒；</li> <li>• 起泡酒的二次发酵；</li> <li>• 发酵中止的重新启动；</li> <li>• 迟采型甜酒。</li> </ul>																
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 高压罐中的起泡酒发酵：10 - 20 g/hL</li> <li>• 普通发酵：20 - 40 g/hL</li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 发酵中止：40 g/hL</li> </ul>																
	<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>																

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。

**包装和储藏**

0.5 kg - 10 kg

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。