

酵母

酵母红佳酿

用于酿造陈酿型红葡萄酒的酵母

	<p>感官特征</p> <p>红佳酿（FERM VINTAGE RED）是用于生产“旧世界”风格，适合中至长期陈酿的红葡萄酒的一种菌株。其适度和规律的发酵曲线适合长时间的发酵和浸渍。</p> <p>红佳酿展现葡萄品种的香气特性，并合成随时间稳定的发酵香气，增强各种果香，而又不至于喧宾夺主。它能够产生大量的甘油和甘露糖蛋白，有助于提升酒的结构和酒体，同时降低涩味。</p> <p>由于这些可能对葡萄酒香气和味道带来的影响，红佳酿也是未成熟葡萄原料发酵的理想选择。由于通过乙醛桥产生稳定的聚合色素，因此它对颜色稳定性的贡献也很出色。</p>																
	<p>微生物特征</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 - 32°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>短</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>中等：允许长时间浸渍，且可以限制过高的温度峰值</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</td> </tr> </table>	菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	发酵温度	15 - 32°C	迟滞期	短	发酵速率	中等：允许长时间浸渍，且可以限制过高的温度峰值	酒精耐受力	≤16% (v/v)	嗜杀性	嗜杀				
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
发酵温度	15 - 32°C																
迟滞期	短																
发酵速率	中等：允许长时间浸渍，且可以限制过高的温度峰值																
酒精耐受力	≤16% (v/v)																
嗜杀性	嗜杀																
	<p>酿造特性</p> <table border="0"> <tr> <td>N 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>O₂ 需求</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>挥发酸产量</td> <td>低</td> </tr> <tr> <td>H₂S 产量</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>SO₂ 产量</td> <td>中低</td> </tr> <tr> <td>甘油产量</td> <td>中高</td> </tr> <tr> <td>乙醛产量</td> <td>高：对颜色稳定有益</td> </tr> <tr> <td>苹果酸发酵兼容性</td> <td>高，会支持苹果酸发酵的启动</td> </tr> </table>	N 需求	中等	O ₂ 需求	中等	挥发酸产量	低	H ₂ S 产量	中等	SO ₂ 产量	中低	甘油产量	中高	乙醛产量	高：对颜色稳定有益	苹果酸发酵兼容性	高，会支持苹果酸发酵的启动
N 需求	中等																
O ₂ 需求	中等																
挥发酸产量	低																
H ₂ S 产量	中等																
SO ₂ 产量	中低																
甘油产量	中高																
乙醛产量	高：对颜色稳定有益																
苹果酸发酵兼容性	高，会支持苹果酸发酵的启动																
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 中等陈酿和陈酿型红葡萄酒； • 展现品种特征的红葡萄酒； • 用不成熟的葡萄原料酿酒。 																
	<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>																

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**

本产品符合以下规定：
《国际酿酒法典》

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

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。