



酵母

# 酵母白佳酿

用于酿造品种典型性强的白葡萄酒的酵母

	<p><b>感官特征</b></p> <p>我们建议将白佳酿酵母（FERM VINTAGE WHITE）使用在一些非常优质的单品种白葡萄酒的酿制中，或者是一些在橡木桶中进行发酵和陈酿的白葡萄酒中。</p> <p>用该酵母酿制的葡萄酒会拥有非常干净的香气，并且会突出它的品种香。</p> <p>由于白佳酿酵母拥有非常缓和的发酵曲线，因此它很适合用在橡木桶发酵中。</p> <p>当葡萄酒与该酵母形成的酒泥接触时，它会释放大量的酵母多糖。并且该酵母的酒泥并不是非常紧实，因此允许减少搅桶和倒罐的次数。</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>14 - 24°C</td> </tr> <tr> <td>迟滞期</td> <td>短</td> </tr> <tr> <td>发酵速率</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受力</td> <td>≤15.5% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>嗜杀性</td> <td>嗜杀酵母</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	14 - 24°C	迟滞期	短	发酵速率	中等	酒精耐受力	≤15.5% (v/v)	嗜杀性	嗜杀酵母	抗 SO <sub>2</sub> 能力	好
菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae ex ph. r. bayanus</i>														
发酵温度	14 - 24°C														
迟滞期	短														
发酵速率	中等														
酒精耐受力	≤15.5% (v/v)														
嗜杀性	嗜杀酵母														
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>高</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>中等 - 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>甘油产量</td> <td>中等</td> </tr> <tr> <td>苹乳发酵兼容性</td> <td>好</td> </tr> </table> <p>它能形成轻微紧实的酒泥，允许减少搅桶和倒罐的次数。</p>	N 需求	高	O <sub>2</sub> 需求	中等	挥发酸产量	中等 - 低	H <sub>2</sub> S 产量	低	SO <sub>2</sub> 产量	低	甘油产量	中等	苹乳发酵兼容性	好
N 需求	高														
O <sub>2</sub> 需求	中等														
挥发酸产量	中等 - 低														
H <sub>2</sub> S 产量	低														
SO <sub>2</sub> 产量	低														
甘油产量	中等														
苹乳发酵兼容性	好														
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生产单品种的白葡萄酒；</li> <li>• 生产陈酿型的白葡萄酒；</li> <li>• 生产用橡木桶发酵和陈酿的白葡萄酒；</li> <li>• 生产迟采型甜酒。</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 - 38°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。

	<p>用白佳酿酿制的葡萄酒具有非常典型的品种特性和非常干净的香气。为了达到更好的效果，我们建议您在接种白佳酿酵母的同时加入营养剂活力纽崔芬，并在发酵进行到 1/3 阶段时加入高级纽崔芬。</p> <p>还可以在发酵时使用博丽白来保护二类香气和增强葡萄酒的柔顺度。</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> 本产品符合以下法规： 《国际酿酒法典》</p> <p>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺： <u>Reg. (EU) 2019/934</u></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。