

乳酸菌

乳酸菌斯尔维

用于困难环境下的苹果酸乳酸发酵的乳酸菌



成分

酒酒球菌 (*Oenococcus oeni*) 制剂

特性

英纳帝斯乳酸菌斯尔维 (ENARTIS-ML SILVER) 是由英纳帝斯研究部门从全世界范围内的上百株酒酒球菌中进行挑选, 最终从美国加州的索诺玛产区分离得到的菌株。

无论是在高酒精度或是低 pH 值的葡萄酒中, 它都能进行快速的苹果酸发酵。并且在红葡萄酒和白葡萄酒中表现一样出色。

该菌株可以为葡萄酒带来纯净的水果香气, 并在一些葡萄酒中表现出能够减少植物性特征的能力。

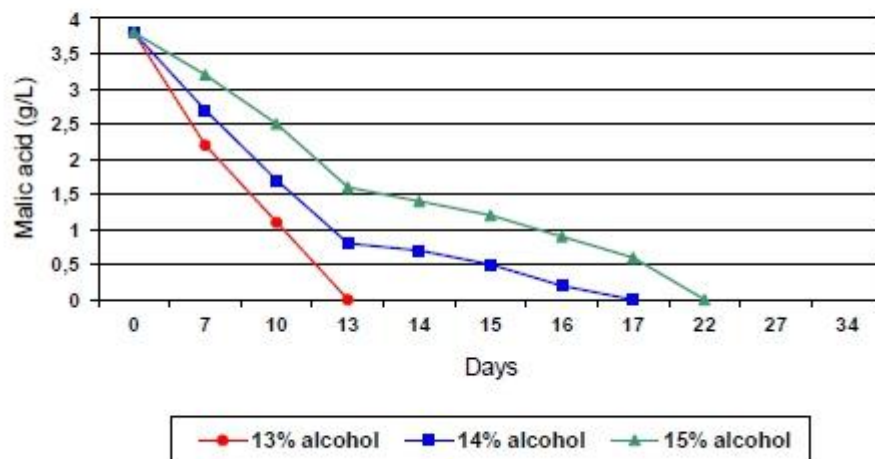
酿造学特性:

- pH 忍耐力可低至 3.2;
- 乙醇忍耐力最高可达 15%;
- 抗二氧化硫的能力可达 45mg/L 总硫, 10mg/L 游离硫;
- 适宜发酵温度: 18-23°C。



Effect of alcohol content on the kinetic of the MLF conducted by ENARTIS-ML SILVER.

Cabernet Sauvignon: pH 3.6, 20 ppm total SO₂, 20°C (68°F).



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>应用 在困难条件下的白葡萄酒和红葡萄酒中进行快速的苹乳发酵。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 高酒精度 • 低 pH 值 • 高多酚浓度
	<p>使用说明</p> <ul style="list-style-type: none"> • 将产品按照 1：20（重量比）的比例使用 20-23°C 的无氯水进行再水化； • 等待 15 分钟； • 搅动，然后直接接种到需要使用的罐中； • 封闭式倒罐进行混合； • 保持葡萄酒的温度在 18°C 左右直到发酵结束。 <p>我们建议在酒精发酵结束后，在第一次分罐后添加。在红葡萄酒的发酵工艺中，可以在酒精发酵后的浸渍时添加。同时使用 β-葡聚糖酶并不影响乳酸菌的活性。在接种该菌之前不能向发酵后的葡萄酒中添加二氧化硫。我们建议在苹果酸乳酸发酵结束后立刻添加二氧化硫从而避免可能存在的原生菌群发酵产生醋酸。</p>
	<p>包装和储藏 袋装（三种规格），每袋用于 250 升，2500 升和 25000 升的葡萄酒。</p> <p>密封包装： 产品需在 -18°C 下保存，短时间存放在低于 25°C 的环境中将不会损坏产品，避免将其放置在高于 25°C 的环境中。</p> <p>已开启包装： 仔细再密封后于 -18°C 下保存，并尽快使用。</p>
	<p>合规信息 <u>本产品符合以下标准：</u> Reg. (EC) N. 423/2008</p> <p><u>根据以下标准本产品被批准用于葡萄酒酿造：</u> Reg. (EC) N. 606/2009</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。