

乳酸菌

乳酸菌一号

用于苹果酸乳酸发酵的乳酸菌

	<p>成分 冷冻干燥的乳酸菌（酒酒球菌 <i>Oenococcus oeni</i>）制剂</p>										
	<p>特性 英纳帝斯乳酸菌一号（ENARTIS-ML UNO）是精选的 <i>Oenococcus oeni</i> 菌株，可于正常条件下在白葡萄酒和红葡萄酒中快速启动并完成苹果酸乳酸发酵。 它尊重葡萄酒的感官特性，并降低不受控制的发酵的风险，避免产生不希望的化合物，例如挥发性酸和生物胺。</p>										
	<p>酿造学特性</p> <table border="0"> <tr> <td>最佳pH:</td> <td>>3.3</td> </tr> <tr> <td>SO₂耐受性</td> <td>总硫45ppm，游离硫10ppm</td> </tr> <tr> <td>酒精耐受性</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>最佳发酵温度</td> <td>20 – 25 °C 顺序接种</td> </tr> <tr> <td></td> <td>可至27°C 混合接种</td> </tr> </table>	最佳pH:	>3.3	SO ₂ 耐受性	总硫45ppm，游离硫10ppm	酒精耐受性	14%	最佳发酵温度	20 – 25 °C 顺序接种		可至27°C 混合接种
最佳pH:	>3.3										
SO ₂ 耐受性	总硫45ppm，游离硫10ppm										
酒精耐受性	14%										
最佳发酵温度	20 – 25 °C 顺序接种										
	可至27°C 混合接种										
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 于正常条件下，在白、红和桃红葡萄酒中进行苹果酸乳酸发酵 • 顺序接种 • 混合接种 										
	<p>使用说明</p> <ul style="list-style-type: none"> • 将产品放入 20 倍重量的 20-23°C 的无氯水中进行再水化； • 等待 15 分钟； • 搅动，然后直接接种到温度约为 20°C 的葡萄酒中；注意：确保活化液和葡萄酒的温差小于 6-8°C。 • 封闭式倒罐进行混合； • 保持葡萄酒的温度为 20-25°C 左右直到发酵结束。 <p>在葡萄酒中添加乳酸菌营养剂有助于苹果酸乳酸发酵的完成。 同时使用 β-葡聚糖酶不会影响乳酸菌的活性。 接种前，不得在发酵酒中添加 SO₂。 有关混合接种方案，请咨询英纳帝斯的技术团队。</p>										
	<p>包装和储藏</p> <p>每剂用于 250 升、2500 升和 25000 升葡萄酒。</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。 已开启包装：仔细再密封后于 -18°C 下保存，并尽快使用。</p> <p>保质期：在 ≤ -18°C 的条件下存储，自生产日期起 24 个月。当储存在 ≤ +4°C 时，从生产日期起 6 个月。</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。

意大利爱赛科有限公司 – 英纳帝斯中国

北京市东城区演乐胡同 100 号 2 号楼 3 层 320 室

100010

Tel. +86 400 992 3959

enartis.china@enartis.com

www.enartis.com



合规信息

本产品符合以下规定：
《国际酿酒法典》

根据以下标准本产品被批准用于葡萄酒酿造：
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。