

酵母营养剂

高级纽崔芬

用于红葡萄酒酒精发酵中期的酵母营养剂

	<p>成分 酵母细胞壁、磷酸氢二铵（DAP）和纤维素</p>
	<p>特性 在红葡萄酒中造成发酵中止或者发酵迟缓的主要原因是酒精对酵母细胞壁的溶解作用，尤其是在较高温度下。这种溶解的生理效应表现为糖转运蛋白的分解，进一步造成酵母的死亡从而阻止酒精发酵的进行。</p> <p>高级纽崔芬（NUTRIFERM ADVANCE）能通过提供以下物质来阻止酵母死亡：</p> <ul style="list-style-type: none"> 在发酵中期提供氮源保证了糖转运蛋白保持他们重要的活性直到酒精发酵结束。这些补充的氮源主要来自磷酸二铵以及酵母细胞壁中得到的氨基酸； 高级纽崔芬也能提供酵母细胞壁中含有的脂类，这些脂类物质可以提高酵母细胞壁对于更高酒精度的抵抗力； 高级纽崔芬中含有的酵母细胞壁和纤维素成分能够协同作用，吸收短链脂肪酸（可抑制酵母新陈代谢），因而具有解毒功效。
	<p>应用 在酒精发酵中期（糖度下降约 1/3 时）添加高级纽崔芬可以帮助酵母维持生存和生长繁殖的能力直到发酵结束。您还可以通过在糖度下降 1/3 ~1/2 这段时期加入 10 mg/L 的氧气来强化这种效果。同时，我们还建议在发酵开始时加入活力纽崔芬或者增强香气纽崔芬来让酵母有效启动。在酵母氮源含量较低（少于 150 mg/L）的情况下，需在接种 24 小时后提供磷酸氢二铵以补充氮源。</p>
	<p>用量 20 - 40 g/hL，用量需根据果浆或果汁中的初始氮源含量、葡萄成熟度、发酵温度和酵母菌株而定。</p> <p>10 g/hL 高级纽崔芬可提供大约 14 mg/L 的氮源。</p>
	<p>使用说明 将本产品用 10 倍重量的温水或正在发酵的果浆进行溶解，在发酵中期（糖度下降约 1/3 时）加入到葡萄酒中并充分混合。如果需要完整的发酵营养剂使用方案，请与英纳帝斯技术顾问取得联系。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg, 10 kg</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风、避光处； 已开启包装：仔细再密封以防止产品吸潮，然后如上保存。一旦开启请尽快使用。</p>
	<p>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</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。