

## 酵母营养剂

## 增强香气纽崔芬

生物营养素和发酵调节剂

	<p><b>成分</b> 自溶酵母，富含各种氨基酸、生长因子和硫胺素（0.15%）</p>
	<p><b>特性</b> 游离氨基酸是酵母细胞用来合成对葡萄酒的香气具有积极影响的各种物质，如高级醇、酯类和乙醛等最为重要的前体物。因此，丰富果汁和果浆中的游离氨基酸含量就能够增加葡萄酒香气的浓郁度和复杂性。</p> <p>增强香气纽崔芬（NUTRIFERM AROM PLUS）是在酵母细胞经过酶解后，又对游离氨基酸进行了物理分选和浓缩而得到的一款新型的酵母营养剂。</p> <p>产品中的游离氨基酸丰富了果汁和果浆中的氨基酸种类和含量，为酵母的早期发酵合成更多香气组分提供了前体物质。</p> <p>该营养剂还能为酵母提供多种生长因子（固醇类和长链不饱和脂肪酸），帮助酵母提高生存能力，从而确保成功的发酵过程。</p> <p>增强香气纽崔芬的特殊生产工艺移除了会导致苦涩味的酵母副产物，因而增加了葡萄酒的甜润感。</p>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 加强用中性品种酿制的葡萄酒的二类香气；</li> <li>• 提高用高产量原料酿制的葡萄酒的香气浓度和复杂性；</li> <li>• 酿制芳香四溢的葡萄酒；</li> <li>• 提高压榨汁或二次汁的香气质量。</li> </ul> <p>优化操作：为了增加发酵酯类的产量，可以将增强香气纽崔芬与那些能够利用氨基酸作为前体合成香气物质的酵母菌株结合使用：白香郁、ES488、红果香等。</p>
	<p><b>用量</b> 15 - 30 g/hL，接种酵母时使用。 在果浆初始氮源含量低（少于 150 mg/L）的情况下，接种 24 小时后使用磷酸氢二铵（DAP）提供氮源。</p>
	<p><b>使用说明</b> 将本产品用少量温水或果浆进行溶解，在接种酵母时加入到葡萄酒中并充分混合。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 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><b>合规信息</b> 本品符合以下标准，被批准用于酿酒： 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。