

酵母营养剂

活力纽崔芬

生物营养素和发酵助剂

	<p>成分 自溶酵母，富含各种氨基酸、生长因子和硫胺素（0.15%）</p>
	<p>特性 外观：浅褐色粉末，略带酵母味儿。</p> <p>酵母在代谢活动刚开始时，对营养有特殊要求，如果没有达到它们的要求，那就有可能得不到完整的发酵过程。活力纽崔芬（NUTRIFERM ENERGY）中含有的氨基酸、有机氮源、微量元素、维生素、矿物盐和生长因子等物质能直接满足酵母的需求。非常关键的一点是活力纽崔芬一定要在最初的酵母繁殖阶段进行使用，要在酵母合成酒精和因为氧气缺乏而逐渐丧失主动吸收营养物的能力之前添加该营养剂。在活力纽崔芬提供的营养环境中，酵母会增长的更快，因此也能更快的进入生长曲线的稳定期。在处理发酵条件困难，如高含糖量、发霉的葡萄原料、微生物污染严重和二次发酵等情况时，本产品的积极作用会非常明显。</p> <p>使用活力纽崔芬的益处如下：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 所选用的酵母菌株主导发酵的可能性会更高； • 不良产物（醋酸、乙醛、硫化氢）的产量更低； • 更健康的酵母代谢，由此产生更多的甘油、多糖和香气物质； • 发酵中止的风险更低。
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在各种果浆和果汁中，刺激酵母的新陈代谢和健康的发酵过程； • 在诸如高含糖量、发霉的葡萄原料、微生物污染严重和二次发酵等高风险的环境下预防发酵中止和发酵迟缓现象； • 紧张条件下的发酵（高/低温、还原环境、低 pH 值、低浊度）； • 起泡酒二次发酵的酵母扩培液的制备。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 果浆：10 - 30 g/hL • 发酵中止或迟缓：10 - 15 g/hL，注意永远不要将营养剂直接添加到发酵中止的葡萄酒中，而要加到重启发酵的酵母培养液中。 • 二次发酵：10 - 20 g/hL
	<p>使用说明 将本产品用少量温水进行溶解，在接种酵母时加入到果浆或酵母扩培液中。注意与无机氮源磷酸氢二铵（DAP）分开使用，并在酵母生长的初始阶段使用本产品。</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 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。