

酵母营养剂

缓释纽崔芬

缓慢释放的酵母营养剂

	<p>成分 磷酸氢二铵（DAP）90%，没食子单宁和未烘烤的橡木单宁 10%</p>
	<p>特性 缓释纽崔芬（NUTRIFERM GRADUAL RELEASE）是由 DAP、没食子单宁和未烘烤的橡木单宁组成的英纳帝斯独创性酵母营养剂。产品包装独特的通透性能够控制产品在整个发酵过程中逐渐地释放。营养剂的释放会在酵母生长阶段的末期（在该时期，保证足够的酵母幸存数量来顺利完成发酵，充足的氮源是非常重要的因素）启动，并持续释放 8 天时间。</p> <ul style="list-style-type: none"> 方便产香气菌株的营养管理：缓释纽崔芬可以在发酵初期进行添加，并且不会影响酵母对氨基酸类有机氮源的吸收，原因是它会在与果汁接触的几天后才开始释放无机氮源。因此，为了增加香气的浓郁度和复杂度，我们建议在发酵初期同时添加增强香气纽崔芬和缓释纽崔芬。 方便酵母营养管理：只需要在发酵早期添加一次缓释纽崔芬，它就可以从酵母生长期结束后开始为酵母提供营养，并持续一周时间。消除了中途补充酵母营养的操作，节省时间和人力。 管理发酵过程中的还原味：在发酵的后半段逐渐地提供给酵母营养，能够降低酵母发酵的硫化氢产量，增加葡萄酒的新鲜感和复杂度。
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> 为酵母提供氮源 预防发酵迟缓或发酵中止 阻止酵母发酵过程中硫化氢的生成，提升清新感和香气洁净度 为罐式发酵的起泡酒二次发酵过程提供氮源和防止还原味的产生 优化酵母营养管理，简化车间操作 在红、白、桃红和起泡酒的发酵过程中为酵母提供营养
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 千克袋装：每袋含有 900 克磷酸氢二铵，适用于 25-100 百升葡萄醪或葡萄酒； 5 千克袋装：每袋含有 4500 克磷酸氢二铵，适用于 100-500 百升葡萄醪或葡萄酒。
	<p>使用说明 将产品（含包装袋）固定到发酵罐的底部，保证发酵过程中整个袋子都可以被浸泡在葡萄醪或葡萄酒中。袋子里的成分会在发酵的第二天或第三天开始释放，并持续一周时间。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg, 5 kg</p> <p>密封包装：将产品存放于凉爽、干燥、通风、避光处；</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。