

酵母营养剂

乳酸菌纽崔芬

乳酸菌专用营养剂

	<p>成分 酵母细胞壁，纤维素</p>
	<p>特性 外观：浅芥末黄色粉末，酵母气味。</p> <p>乳酸菌纽崔芬（NUTRIFERM ML）是一种新型生物发酵助剂，用于促进苹果酸乳酸发酵。该产品的主要成分为富含各种氨基酸、多聚糖和细胞壁多肽的酵母细胞壁，这些物质对于缺乏氮元素的葡萄酒（葡萄过度成熟造成）或者是没有经过酒脚熟成的葡萄酒来说，都是至关重要的物质。</p>
	<p>应用 我们建议在发酵条件困难的葡萄酒中使用该产品来促进苹果酸发酵过程。产品组成中以胞壁多糖、氨基酸、辅助因子和维他命等几种物质的含量尤为丰富，通过增加葡萄酒中的营养物质，在接种乳酸菌后能激发细菌生长，促进细菌增值。</p> <p>产品中的另一种成分纤维素能够为细菌细胞提供支持，同时还能吸收对细菌有害的物质。该产品除了能保证接种细菌在发酵中占主导地位之外，还能显著缩短苹果酸发酵的时间。</p>
	<p>用量 20 - 30 g/hL（克/百升）</p>
	<p>使用说明 将产品用少量水或葡萄酒进行溶解； 在接种乳酸菌前，将溶液加入到葡萄酒中即可。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg 50 g</p> <p>密封包装：保存在干净清新、干燥、通风处。 已开启包装：仔细再密封并如上保存。</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。