

酵母营养剂

渗压纽崔芬

苹果发酵中的营养剂和渗透压控制剂

	<p>成分 酵母细胞壁、纤维素、苹果酸、磷酸氢二铵</p>
	<p>特性 外观：白色和浅芥末黄色粉末，带有酵母香气。</p> <p>渗压纽崔芬（NUTRIFERM OSMOBACTI）是一种新型的用于帮助乳酸菌在发酵条件困难的葡萄酒中生存的营养剂。在乳酸菌活化的最后步骤添加该产品能够提高乳酸菌对渗透压骤变的抵抗力，从而提高接种的存活率。该产品富含酵母多糖、氨基酸、辅助因子和维生素等物质，通过增加葡萄酒中营养物质的浓度来帮助所选择的乳酸菌与其他野生菌竞争主导地位。使用该产品能够使苹果发酵快速启动和完成。</p>
	<p>应用 在接种时极端的渗透压变化下保持细菌的生存能力，由此引发苹果发酵的快速启动和苹果酸的消耗。</p>
	<p>用量 50 g / 每 2500L 葡萄酒需要的细菌量</p>
	<p>使用说明 一旦乳酸菌活化完成，立刻将该产品直接倒入同一悬浮液中进行溶解。等待 2-4 小时（请注意遵照我们建议的时间），然后通过倒灌加入到葡萄酒中。</p>
	<p>包装和储藏 100 g 每包</p> <p>密封包装： 保存在阴凉、干燥、通风处。 打开的包装： 仔细再密封然后如上保存。</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。