

酵母营养剂

香槟香气纽崔芬

专门用于起泡酒二次发酵的酵母扩培液的营养剂，可增加发酵香气

	<p>成分 自溶酵母、氨基酸、硫胺素、矿物质、生长因子</p>
	<p>特性 香槟香气纽崔芬（NUTRIFERM PDC AROM）是一款衍生自富含氨基酸和芳香化合物前体的自溶酵母的，专门用于制备起泡酒二次发酵的酵母扩培液时的酵母营养剂。香槟香气纽崔芬为酵母提供各种必需营养元素，以确保酵母在第二次发酵的困难条件（酒精、压力、缺氧、低温）下生长和存活。此外，它还能刺激酵母产生二级香气。因此，生产的起泡酒拥有更多的果味和更复杂的香气。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 有机氮：易于吸收的氨基酸刺激酵母繁殖，增强酯类和乙酸酯类香气的产生，并防止还原味。 • 硫胺素：酵母生长和繁殖的必需维生素。 • 生存因子和寡元素：长链脂肪酸和甾醇增加酵母酒精耐受性并刺激酵母代谢。 • 自溶酵母可作为酵母的附着点，并能吸附发酵过程中形成的有毒物质和含硫化物。
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 作为酵母扩培液准备阶段的酵母营养。 • 增强第二次发酵过程中的发酵香气。 <p>在酵母扩培液中使用香槟香气纽崔芬可作为二次发酵过程中使用香槟纽崔芬的补充。</p>
	<p>用量 在制备酵母扩培液时，每千克酵母配合使用 1kg 香槟香气纽崔芬。</p>
	<p>使用说明 将产品按 1:10 的比例用水或葡萄酒进行溶解，持续搅拌以避免结块。添加到酵母扩培液中并注意混合均匀。</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、通风处； 已开启包装：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。