

酵母营养剂

# 特别纽崔芬

多元的酵母营养剂

	<p><b>成分</b> 磷酸氢二铵 (DAP) 50%、自溶酵母 49.9%、维生素 B1 (硫胺素) 0.1%</p>
	<p><b>特性</b> 外观：浅芥末黄色粉末和颗粒物，略带酵母味儿。</p> <p>特别纽崔芬 (NUTRIFERM SPECIAL) 是一款专门为了预防发酵中止或者发酵迟缓而设计的酵母营养剂。它能为酵母提供非常重要的营养物质：氮源、氨基酸、硫胺素、固醇类和长链脂肪酸。这些物质按照合适比例进行混合，能够刺激酵母的新陈代谢，以保证干净且浓郁的香气，并阻止不良化合物的生成。</p>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>容易产生发酵中止和发酵迟缓现象的清汁 (浊度 &lt; 100 NTU) 发酵。此类情况下，自溶酵母中含有的酵母细胞壁具有双重功效：一是为酵母提供附着点；二是提供酵母维持正常的细胞膜通透性必不可少的长链脂肪酸 (C18, C20)；</li> <li>发酵中止的修正作用：产品中的酵母细胞壁能够吸收中链脂肪酸 (C8, C10) 和它们的酯类，而这些物质具有减缓或停止酵母发酵的作用；</li> <li>在各种发酵果汁或果浆中 (白、桃红和红) 刺激酵母的生长和繁殖。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>发酵中止或发酵迟缓：50 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。</li> <li>普通红、白和桃红葡萄酒发酵：30 - 40 g/hL，在接种酵母时添加。</li> </ul> <p>10 g/hL 特别纽崔芬可提供大约 16 mg/L 的氮源和 0.1 mg/L 的硫胺素。</p>
	<p><b>使用说明</b> 将本产品用少量温水进行溶解，静置 15 - 20 分钟。在接种酵母时加入到葡萄酒中。发酵迟缓的情况下，注意加入后一定要充分混合。发酵中止的情况下，注意应该加到重启发酵的酵母培养液中。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 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><b>合规信息</b> 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。