

酵母营养剂

香槟纽崔芬

用于起泡酒二次发酵的复合营养剂

	<p>成分 磷酸氢二铵、富含磷脂和甾醇的自溶酵母</p>
	<p>特性 香槟纽崔芬 (NUTRIFERM TIRAGE) 是一种酵母营养素，专门用于起泡葡萄酒的二次发酵。该营养剂的配方旨在提供保证酵母存活，改善酵母发育和抗逆性所需的所有必需元素，并确保发酵完成且不会产生异味。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 无机氮（磷酸氢二铵）：酵母最容易同化的氮形式，可确保完全发酵并防止异味发展。 • 富含生存因子的自溶酵母可增加酵母对酒精的耐受性。此外，它们具有解毒作用，因为它们能够吸附通常会导致发酵缓慢、发泡质量降低以及蜡和肥皂香气形成的短链脂肪酸。 • 甾醇和磷脂：酵母可使用来维持细胞膜的完整性，从而确保有效的糖转运直至发酵结束。 • 维生素和微量元素刺激酵母代谢并确保完全发酵。
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 酵母营养剂，用于起泡葡萄酒的二次发酵。 • 促进并确保完成二次发酵。 <p>在起泡酒的基酒中使用香槟纽崔芬补充了在制备酵母扩培液过程中使用香槟香气纽崔芬。</p>
	<p>用量 5 - 20 g/hL</p>
	<p>使用说明 按照 1:10 的比例将产品用水或葡萄酒进行溶解，持续搅拌以避免结块。再添加酵母扩培液之前均匀地添加到基酒中。</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。