

酵母和葡萄多糖

# 博丽圆

桃红和红葡萄酒发酵用生物助剂

	<p><b>成分</b> 酵母细胞壁，同时拥有高含量的可溶性甘露糖蛋白，糝花单宁以及原花色素单宁</p>
	<p><b>特性</b> 外观：非结晶亮棕色粉末 博丽圆（PRO ROUND）是由酵母细胞壁制成的发酵用生物助剂。它拥有高含量的可溶性甘露糖蛋白。它们与从栗树中提纯的糝花单宁和原花色素单宁相结合。这种搭配专门为保护颜色和促进红葡萄浸渍过程中花色苷和单宁的结合而设计。</p> <p>接下来的部分介绍了在红葡萄的浸渍过程中使用博丽圆的优势：</p> <p><b>颜色</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 保护有色物质不被氧化或被氧化酶分解。其中含有的糝花单宁有这个保护作用。</li> <li>• 稳定有色物质。其中含有的原花色素单宁和甘露糖蛋白能够形成稳定的复合物。</li> </ul> <p><b>香气</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 增进葡萄酒的果香味。甘露糖蛋白和原花色素单宁能和酒中的香气物质结合。</li> <li>• 闻起来更加干净。酵母细胞壁能吸附难闻的成分。</li> </ul> <p><b>口感</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 增进口感的强度与圆滑程度。高含量的自由甘露糖蛋白和酵母多糖能有此作用。</li> <li>• 减少苦涩的收敛感。单宁和甘露糖蛋白的结合能改善口感的粗糙程度。</li> <li>• 增进味觉的平衡感。含有的原花色素单宁对器官的感觉有此作用。</li> </ul> <p><b>技术影响</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 增进葡萄酒的酒石酸和蛋白质稳定。含有的甘露糖蛋白有此功能。</li> <li>• 在苹乳发酵前稳定颜色。</li> <li>• 控制酒精发酵并促进其完成。加入了适量生长因子（固醇类，油化长链不饱和脂肪酸和软脂酸等）能增强酵母的发酵能力。</li> </ul>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 生产新鲜型红葡萄酒以及桃红葡萄酒。要求果香味浓郁，口感平衡和在酒精发酵之后就能饮用的葡萄酒。</li> <li>• 保护和稳定红葡萄酒及桃红葡萄酒的颜色。</li> <li>• 增加红葡萄酒及桃红葡萄酒的结构感和强度。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 桃红葡萄酒：15-25 g/hl</li> <li>• 红葡萄酒：25-50 g/hl</li> </ul>
	<p><b>使用说明</b> 博丽圆可以在破碎之后当发酵罐装满时的破碎的葡萄上添加。但是最好的添加时间则是使用敞开式倒罐浸渍 2 到 3 天后，并且同时使用发酵助剂（比如高级纽崔分）。在使用之前，博丽圆需要使用水或葡萄汁以重量计 1:10 溶解。这个过程需要在打循环的过程中混合和添加。不能使用金属或者离子含量高的水，因为其与单宁发生不愉快的反应。</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。

	<p><b>包装和储藏</b> 1kg</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。