

酵母和葡萄多糖

# 赛丽增值

用于葡萄酒熟成阶段的生物助剂

	<p><b>成分</b> 灭活酵母</p>
	<p><b>特性</b> 赛丽增值 (SURLI ELEVAGE) 是由富含游离甘露糖蛋白的灭活酵母所制成的产品。在葡萄酒熟成过程中使用赛丽增值对酒的感官品质和技术层面都具有正面的影响：</p> <p>感官层面：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 增加香气的复杂性和持久性；</li> <li>• 增强结构感和口腔整体感觉；</li> <li>• 降低红酒和在木桶中陈酿的白葡萄酒中的天然涩味；</li> <li>• 预防和治疗还原味；</li> <li>• 生产果香更加浓郁和更柔和的酒。</li> </ul> <p>技术层面：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 促进蛋白质和酒石酸盐的稳定；</li> <li>• 促进桃红和葡萄酒中的色素稳定；</li> <li>• 提高葡萄酒的新鲜感和陈酿潜力。</li> </ul> <p>因为含有大量的游离甘露糖蛋白，赛丽增值具有立竿见影的效果，它能够在几天的处理中被成功使用，并通过在罐内进行特定的干预从而增加和改善葡萄酒自然熟化的效果。</p>
	<p><b>应用</b> 在白、红和桃红葡萄酒陈酿期间，用于：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 模拟细酒泥陈酿，迅速提高葡萄酒的感官质量；</li> <li>• 提高葡萄酒的物理和化学稳定性；</li> <li>• 延长葡萄酒的货架期。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 白及桃红葡萄酒： 5-20 g/hL</li> <li>• 葡萄酒： 10-30 g/hL</li> </ul> <p>建议在正式添加前，在实验室做梯度试验来确定合适的添加量</p>
	<p><b>使用说明</b> 在不停搅动的情况下缓慢地将 1 份赛丽增值分散到 10 份酒液中，然后均匀的添加到葡萄酒中。让葡萄酒与其接触至少 24-48 小时。每天打循环帮助甘露糖蛋白释放。赛丽增值是部分溶解的产品。为了去除不能溶解的部分，在处理结束以后等待 24-48 小时不要倒罐，然后分离/过滤。 如果葡萄酒需要马上灌装，则允许酒泥沉降 48 小时，然后过滤。如果酒液足够清澈，则可以从二级阀让葡萄酒直接通过预过滤膜（1-3 μm）过滤。</p> <p>注意：添加赛丽增值可能会导致葡萄酒中游离二氧化硫的量降低。推荐在添加前后均进行检测。</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。

**包装和储藏**

1kg

密封包装：贮存于凉爽、干燥、通风处。

已开启包装：将包装仔细密封好后，如上保存。一旦开启请尽快使用。

**合规信息**本产品符合以下法规：

《国际酿酒法典》

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：

Reg. (EU) 2019/934

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。