

甘露糖蛋白和多糖

# 赛丽摩斯

提高起泡酒气泡质量

	<p><b>成分</b> 灭活酵母。</p>
	<p><b>特性</b> 赛丽摩斯 (SURLI MOUSSE) 是专门为提高起泡酒和微起泡酒的气泡质量、稳定性以及感官品质而设计的由灭活酵母制成的酿酒辅料。</p> <p>由本产品释放的酵母多糖和甘露糖蛋白对葡萄酒的最终质量具有如下贡献：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提高白葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白稳定性；</li> <li>• 提高红葡萄酒和桃红葡萄酒的颜色稳定性；</li> <li>• 提升葡萄酒的口感和平衡度；</li> <li>• 增加香气的浓郁度和持久度；</li> <li>• 提高气泡质量和持久性。</li> </ul>
	<p><b>应用</b> 在二次发酵期间用来提高起泡酒的气泡质量和感官品质。</p>
	<p><b>用量</b> 10 - 30 g/hL</p> <p>建议通过在实验室进行预实验来确定最佳用量。</p>
	<p><b>使用说明</b> 按照 1:10 的比例将产品用酒液进行溶解，持续搅拌以避免结块。向基酒中添加酵母扩培液之前将其均匀地加入基酒中。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 1 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。一旦开启请尽快使用。</p>
	<p><b>合规信息</b> <u>产品符合以下规定：</u> <u>《国际酿酒法典》</u></p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EU) 2019/934</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。