

酵母和葡萄多糖

赛丽维特

可以在装瓶前添加的葡萄酒熟成和稳定助剂

	<p>成分 酵母甘露糖蛋白</p>
	<p>特性 外观： 浅褐色粉末，带有温和的酵母味道。</p> <p>赛丽维特（SURLI VELVET）通过向葡萄酒中释放从酵母细胞壁中提取的酵母多糖和甘露糖蛋白，能够有效增加葡萄酒的理化稳定性。</p> <p>赛丽维特对葡萄酒的颜色、蛋白和酒石都具有稳定作用。</p> <p>甘露糖蛋白能够和葡萄酒中的多酚类物质以及香气物质反应。因为这个能力，赛丽维特对于葡萄酒的感官品质具有显著影响，尤其是它能够增加香气的浓郁度和复杂性。也能增强口感的厚实度和余味持续的时间，在红葡萄酒中还能减少苦涩味。</p> <p>赛丽维特能够完全溶解，既可以在葡萄酒熟成时使用，也能在已经澄清稳定和完全清澈的准备装瓶的酒中使用。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 通过与红葡萄酒中的劣质单宁结合来降低苦涩感。在单宁和酒体较重的酒中效果更明显； • 在酒体较为单薄的白葡萄酒和红葡萄酒中，一般来说可以增进葡萄酒的酒体和复杂程度； • 在橡木桶或不锈钢罐中陈酿时，可以增加葡萄酒的胶体稳定性。
	<p>用量 0.5 - 10 g/hL 使用剂量会因为葡萄品种、年份、产品与葡萄酒的接触时间和葡萄酒的温度等因素的不同而发生改变。我们建议使用前在实验室进行预实验。</p>
	<p>使用说明 将 1 份赛丽维特分散到 10 份酒液中进行再水化，期间持续搅拌以避免结块。然后通过打循环均匀添加到葡萄酒中，最好能使用文氏管。</p>
	<p>包装和储藏 0.5 kg</p> <p>密封包装： 将产品存放于清新、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。 注意： 产品会吸收空气中的水分。</p>
	<p>合规信息 <u>产品符合以下法规：</u> 国际酿酒法典</p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> 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。