英纳帝斯
发酵季产品手册
2018

enartis

英纳帝斯 产品目录

6 果胶酶

8 酵母营养剂

10 酵母

14 发酵单宁

16 酵母多糖

18 苹乳发酵

20 橡木制品

22 澄清剂

24 稳定剂

26 硫制剂

enartis

这些年来，英纳帝斯与来自各个拥有深厚酿酒传统国家的葡萄种植者和生产者共同建立起了非常重要的协同发展效应。

200 多名雇员

遍布世界各大产区
以期满足所有规模葡萄酒庄/厂的需求

10 000 家生产商

英纳帝斯提供给超过10 000家生产商以创新的解决方案和安全的产品。

50 个国家

英纳帝斯出现在世界上的身影

300 款专业产品

帮助充分表达和提升
葡萄酒的特性。

FSSC 22000

英纳帝斯已拥有
国际食品安全
认证并符合最
严格的酿酒和
食品质量法规

果胶酶

Enartis

白葡萄

果胶酶 RS

用于快速澄清果汁的液体果胶酶制剂。在低ph值、低温(8–10°C）条件下，也能非常有效地解决果汁的澄清问题。适用于澄清较困难的葡萄果汁。

特别果胶酶

用于白葡萄浸渍的液体果胶酶制剂。使用它可增加出汁率和对香气前体物质的提取。

芳香果胶酶 MP

微粒状的葡萄浸渍酶。建议在品种香气突出的果香型葡萄酒的生产中使用。次生蛋白酶活性有助于降低果汁澄清所需的皂土的用量。

红葡萄

果胶酶 卡勒

液体或粉末状的红葡萄浸渍酶。使用它可加速和强化对花青素和单宁的提取，生产出结构和颜色强度更高的葡萄酒。

果胶酶 增强卡勒

微粒状红葡萄浸渍酶，含有蛋白酶等次生活性，能够降解蛋白质从而降低其沉淀单宁的能力。初期果汁中的单宁越多，越有利于葡萄酒的颜色稳定。

为什么要使用果胶酶?

酶是反应的生物催化剂，天然存在于所有生命系统中。葡萄酒生产过程中使用果胶酶对于提高压榨产量、澄清度，浮选，葡萄酒过滤性，芳香和多酚物质提取，以及增强香气的表达，改善口感，帮助蛋白稳定性和稳定颜色等都是至关重要的。

酵母营养剂

Enartis

酵母营养剂

活力纽崔芬

基于自溶酵母和硫胺素的酵母营养助剂。它提供了所有酵母生长所必要的营养因子，而它们对于增强酵母的发酵能力和刺激甘油、多糖以及酯类等化合物的生产都是必不可少的。

增强香气纽崔芬

用于显著提升葡萄酒的香气浓郁度。这种自溶酵母和硫胺素组成的营养剂提供了大量的特定氨基酸，可作为芳香化合物的合成前体物质。

特别纽崔芬

含有有机和无机氮、硫胺素以及纯化酵母细胞壁的一款完整的营养素。它提供给酵母所必需的营养因子以支持它顺利完成发酵。

高级纽崔芬

专为酒精发酵进行到1/3阶段设计的，可提供氮、固醇和脂肪酸的营养素。使用它可提高酵母酒精耐受力，同时具有解毒作用，预防异味产生和发酵迟缓。

为什么要使用酵母营养剂?

了解酵母的营养需求是成功完成发酵和防止发酵中止的基础。正确管理酵母的营养需求有助于发酵的正常进行和完成，同时最小化含硫化合物，如硫化氢的产量，并提高葡萄酒感官品质。英纳帝斯推荐在发酵过程中分两步添加酵母营养剂：第一步在接种酵母时为其提供氨基酸和微量营养素，第二步在糖消耗1/3阶段时为期补充无机氮源和生长因子。

酵母
Enartis

白葡萄酒

酵母 白香郁
由于这种酵母具有很好的生产酯类和释放硫醇类的能力，它可以同时被应用于中性品种和芳香型品种的发酵。

酵母 白佳酿
温和的、稳定的发酵菌株，能释放大量多糖，尊重品种特征。强烈推荐用于橡木桶发酵和优质白葡萄酒的生产。

酵母 乐泡
可以承受极端pH值、温度和压力条件的超强菌株。尊重品种特性和风土特点。适合起泡酒生产。

酵母 水果乐泡
生产有吸引力的新鲜果香型葡萄酒的酵母菌株。在自溶阶段，会释放出大量的甘露糖蛋白，有助于提高葡萄酒感官品质。适合起泡酒生产。

红葡萄酒

酵母 AMR–1
为生产Amarone及相似风格葡萄酒而选育的 酵母。可在极端条件下使用，如高糖度、低pH值和低温，它可生产出拥有优雅果香的干型高品质葡萄酒。

酵母 ES 488
该酵母可以生产出浓郁的黑色水果和香料的气息，与富含半胱氨酸和谷胱甘肽的酵母衍生物（英纳帝斯博丽白）结合使用，将进一步增强此效果。

酵母 红果香
在桃红、年轻型和中等陈酿型红葡萄酒生产中非常流行的一款酵母，用其生产的葡萄酒特点是具有浓郁的红色水果和紫罗兰香气，并伴随大量的甘油和多糖产量。

酵母 红佳酿
温和的、稳定的发酵菌株，能够生产大量的甘油和多糖。这种菌株被推荐用于生产陈酿型的红葡萄酒。

为什么要使用酵母?
恰当的酵母活化是保证健康旺盛的发酵所需的非常关键的一个步骤。仔细的活化，帮助酵母适应环境和正确接种对于预防发酵迟缓和发酵中止都是十分重要的。

通用酵母

酵母 SB

生产具有干净和具有浓郁品种特性的葡萄酒，确保稳定完整的发酵。建议大批量发酵时使用。

酵母 SC

多用途菌株，可用于白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒的发酵。适合大批量生产，年轻易饮的葡萄酒。

酵母 TOP 15

耐酒精能力、低温发酵能力强。生产具有干净的品种香气的葡萄酒。

酵母 易酿44

抗压能力非常突出的一款酵母，建议用于发酵迟缓和中止发酵的重启动发酵。

英纳帝斯酵母菌株主要特征摘要表

品名	菌种	发酵温度	迟滞期	发酵速度	耐受酒精度	嗜杀性	MLF 兼容性	需氮量	需氧量	香气特征	白葡萄酒	红葡萄酒	桃红葡萄酒
AMR-1	*S. cerevisiae*	10-25°C	短	快速	18%	中性酵母	中性	中等	低	F	💧	🩸	
白香郁	*S. cerevisiae*	15-24°C	中等	中等	15%	**嗜杀酵母**	中性	中等	中等	F	💧		
ES 488	*S. cerevisiae*	15-28°C	短	中等	16%	敏感酵母	高	中等	中等	F - V		🩸	
易酿44	*S. bayanus*	15-30°C	短	中等	17,5%	中性酵母	中性	低	低	N	💧	🩸	💧
乐泡	*S. bayanus*	10-30°C	短	快速	17%	嗜杀酵母	低	低	低	V	💧		💧
水果乐泡	*S. bayanus*	14-20°C	短	中等	15%	嗜杀酵母	中性	中等	低	F	💧	🩸	💧
RED FRUIT	*S. cerevisiae*	15-30°C	中等	中等	15%	中性酵母	高	中等	中等	F		🩸	💧
SB	*S. bayanus*	18-32°C	中等	快速	15%	中性酵母	低	低	低	V	💧	🩸	💧
SC	*S. cerevisiae*	15-30°C	短	快速	13%	中性酵母	良好	中等	中等	V	💧	🩸	💧
TOP 15	*S. bayanus*	10-28°C	短	快速	17%	嗜杀酵母	中性	低	低	V	💧	🩸	💧
红佳酿	*S. cerevisiae*	18-32°C	短	中等	16%	中性酵母	高	中等	中高	V		🩸	
白佳酿	*S. bayanus*	14-24°C	短	中等	15,5%	嗜杀酵母	良好	高	中高	V	💧		

F= 发酵香气　　**V=** 品种香气　　**N=** 中性香气

发酵单宁
Enartis

白葡萄酒

丹诺白
具有很高的抗氧化作用的没食子单宁。它增强了SO2的保护作用，生产出对褐变和香气损失较不敏感的葡萄酒。

丹诺清
栗木材中提取的单宁，丹诺清是卓越的澄清单宁。当在果汁中使用时，它亦有助于抗氧化保护。

丹诺柠檬
没食子单宁和缩合单宁的混合物，发酵中使用可增强柑橘类香气和花香。

丹诺优雅
多种缩合单宁的混合物，主要从白葡萄皮中提取。它有助于葡萄酒保持颜色、香气、新鲜度和柔顺的口感。

红葡萄酒

丹诺FP
缩合单宁和鞣花单宁的混合物，可用于破碎和冷浸渍过程中对葡萄的直接保护。

丹诺水果
多种缩合单宁的混合物，主要从白葡萄籽中提取，有助于颜色稳定，抗氧化保护和减轻草本类气息。

丹诺红
卓越的牺牲单宁。没食子单宁，鞣花单宁和缩合单宁的混合物，有效保护颜色和香气分子不被氧化。强烈推荐在发霉的葡萄上使用。

丹诺红果
缩合单宁的混合物，主要从红色水果的果木中提取。发酵中使用可以增加浆果和红色水果的香气。

其他应用

丹诺SLI
使用独特的生产工艺从未经烘烤的橡木中提取的单宁，这使得它在阻碍氧化、延长葡萄酒的保质期方面非常有效。它可以作为二氧化硫的替代物。

为什么要使用发酵单宁?
预发酵和发酵阶段添加单宁提供了许多益处，例如抗氧化保护，澄清度的改善，蛋白质和颜色稳定性的改善，以及葡萄酒感官品质的提高。根据不同需求，英纳帝斯能为客户提供其正确的解决方案

酵母多糖

Enartis

酵母多糖

博丽一号

一经添加到葡萄醪/汁中，该产品就会持续释放有助于提升香气和颜色稳定性的甘露糖蛋白。此外，它还会改善葡萄酒的口感和柔顺度。

博丽白

含有丰富的可溶性甘露糖蛋白和含硫氨基酸的酵母衍生物。它参与生产的葡萄酒具有更稳定的年轻新鲜的颜色和香气。含硫氨基酸为硫醇类香气的生产提供了前体物质。

博丽圆

本产品能够为葡萄酒提供甘露糖蛋白和单宁，有助于颜色的稳定，遮盖植物性气息和建立一个平衡的结构。

博丽红

主要从葡萄籽中提取的缩合单宁和酵母衍生物的混合物。对葡萄酒的颜色稳定和创造一个平衡、柔顺的结构非常有效。

为什么要使用酵母多糖?

每一天，都有更多关于多糖对葡萄酒稳定性和质量的贡献被我们所了解。 在葡萄酒的成熟过程中及时添加酵母多糖可延长保质期，增加稳定性，并增强香气的新鲜度和改善葡萄酒的口感。

苹乳发酵
Enartis

苹乳发酵

乳酸菌一号

为生产纯净和果香浓郁的葡萄酒而筛选的菌株，生物胺产量可忽略不计。

乳酸菌斯尔维

在高酒精和高多酚含量的葡萄酒进行苹果酸–乳酸发酵的菌种。它尊重葡萄酒本身的香气特性。

乳酸菌纽崔芬

专门针对乳酸菌的营养剂。它能刺激细菌的生长，大大降低即使在困难条件下的苹果酸–乳酸发酵的发酵时长。

渗压纽崔芬

在菌株活化最后阶段，接种之前使用本产品，可增加乳酸菌细胞的存活率从而允许更快的启动和更快的结束苹乳发酵。

为什么要使用乳酸菌?

苹果酸乳酸发酵（MLF）是乳酸菌（酒类酒球菌）将苹果酸转化为乳酸，从而影响葡萄酒质量和稳定性的过程。 MLF的成功与否取决于葡萄酒自身条件，乳酸菌菌株的选择和活化液的制备。英纳帝斯很自豪能为我们的客户提供一个完整的乳酸菌、活化剂和营养素组合，以帮助他们获得简单，干净和成功的苹乳发酵。

橡木制品

Enartis

橡木片

赢可多橡木片–天然
未经烘烤的法国橡木片，提高果香的同时不会掩盖品种特征。

赢可多橡木片–奶油
中等烘烤的法国橡木片。它给人一种愉悦而复杂的甜美香气和口感。

I赢可多橡木片–香草
中等烘烤的美国橡木片。带来明显的香草、椰子和类似波本威士忌的香气。

赢可多橡木片–焦糖
中等烘烤的法国橡木片。它赋予葡萄酒焦糖、卡布奇诺等香气，同时增加口感的甜润感。

赢可多橡木片–太妃糖
重度烘烤的法国橡木片。它会为葡萄酒带来非常复杂的è玛奇朵咖啡、烤杏仁和香草等香气。

赢可多橡木片–黑巧克力
重度烘烤的法国橡木片。它能带来浓郁的巧克力、可可和黑咖啡的香气。

赢可多橡木片–特殊水果
中度烘烤的法国橡木片。它提供了复杂的香料味，并能增强葡萄酒的果香。

橡木制品替代物

赢可多橡木粉
由橡木单宁和酵母衍生物混合而成的可溶性复合物，用来模仿中等烘烤橡木的感觉效果。它有助于颜色的稳定性和提高葡萄酒的整体质量。

为什么要使用橡木制品?
英纳帝斯提供多元化的橡木片和迷你橡木条，以满足所有葡萄酒的需求和期望。凭借赢可多系列橡木制品，酿酒师可以对其葡萄酒的橡木风味进行最终控制，并可为其品牌或酒款创建独特的风味。当橡木中的成分释放到酒中时，可增强葡萄酒的结构和甜润感，影响香气组成，并有助于颜色稳定。

澄清剤
Enartis

动物蛋白澄清剂

葡维克S
食品级，热溶性明胶，用于深度而温和地澄清果汁和葡萄酒。

奥克莱M
食品级，冷溶性明胶，用于澄清和降低果汁和葡萄酒中的单宁含量。

矫正澄清剂

斯达比
纯食品级颗粒状PVPP

非蛋白类澄清剂

特级皂土
活性钠皂土粉，改善白葡萄汁和桃红葡萄汁的澄清度及蛋白质稳定性。

天然纳皂土
天然钠皂土，颗粒状，良好的澄清能力和良好的蛋白质去除能力。建议用于预防“光反应”缺陷。

复合皂土
是一种能非常有效的除去不稳定蛋白质，同时产生很少量沉淀的优质皂土。同样推荐用于移除不稳定色素。

硅胶
纯二氧化硅的水溶液。

活性炭PF
潮湿型的酿酒专用活性炭。在脱色和去除赭曲霉毒素A上效果显著。

为什么要使用澄清剂?
澄清剂在葡萄酒酿造中具有多种用途，包括澄清，可滤性改进，防止雾状浑浊和沉淀物形成，感官特征和颜色改善，以及从葡萄酒中除去不需要的成分等。 英纳帝斯还开发了一系列不含过敏原和动物源蛋白的澄清剂，作为蛋白，酪蛋白，酪蛋白钾盐，和鱼胶的替代品，适用于为素食主义消费者生产的葡萄酒。

稳定剂

Enartis

稳定剂

英纳帝斯抑菌剂

纯的活化壳聚糖。它能控制不必要的酵母和细菌的生长，而这些酵母和细菌会在陈酿过程中破坏葡萄酒的风味。特别推荐用于去除酒香酵母和这种微生物产生的不良风味。

英纳帝斯抑菌剂M

基于活性壳聚糖，且专门针对葡萄汁和浑浊状态下的葡萄酒而开发的制剂。它可用于减少能够生产醋酸和异味，或引起不必要苹乳发酵的腐败酵母或细菌的数量。

为什么要使用稳定剂?

在当今的葡萄酒市场，葡萄酒需要从视觉上能够吸引消费者：任何浑浊或沉淀都是不被广泛接受的，并且会损害品牌声誉。 这个部分将覆盖我们在葡萄酒中遇到的主要不稳定因素以及英纳帝斯成功管理它们的方法。 由于这些产品具有极高的纯度和微生物稳定性，因此英纳帝斯所有的稳定剂您都可以在准备装瓶前的任何阶段充满信心地加入。

硫制剂

Enartis

硫制剂

泡腾焦钾

该泡腾颗粒焦亚硫酸钾可以直接添加到葡萄醪/汁，葡萄酒和葡萄上。它能够迅速溶解，确保在需要的地方保持其抗氧化和抗菌效果。

焦钾 温妮

市场上最高质量的焦亚硫酸钾。英纳帝斯专业的生产经验，使其几乎无味，不易形成硬块，并含有浓度高于99%的焦亚硫酸钾。

AST复合抗氧化剂

焦亚硫酸钾、抗坏血酸和没食子单宁的混合物，精心的配比量能使其最大限度的发挥抗氧化和抗菌作用，对预防非典型老化异味亦非常有效。

为什么要使用硫制剂?

由于其出色的抗氧化和防腐作用，SO_2被认为是最好的葡萄酒保护剂。SO_2的应用也是酿酒行业最常见的做法之一。操作中需要考虑的一个重要方面是不同产品准备和应用所需的时间。 SO_2具有多种形态：气体，溶液，粉末，和泡腾颗粒等，根据具体的应用情况，某一种形式可能优于另一种形式，需使用者酌情判断。

enartis

英纳帝斯中国

北京市东城区东四南大街演乐胡同100号演乐商务楼320室

Phone：400-992-3959 – enartis.china@enartis.com

www.enartis.com