英纳帝斯
熟成阶段产品手册
2018

enartis

英纳帝斯 产品目录

6 苹乳发酵

8 酶类

10 单宁

16 多糖

18 橡木制品

22 氧气管理

24 澄清剂

28 稳定剂

30 硫制剂

32 起泡酒

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

苹乳发酵

Enartis

苹乳发酵

乳酸菌一号 NEW

精选的乳酸菌菌株，能够赋予葡萄酒干净的果香，生物胺产量微乎其微。
包装规格：每剂用于2.5吨/25吨/100吨葡萄酒

乳酸菌斯尔维

针对酒精度和酚类物质含量较高的葡萄酒的苹乳发酵筛选的菌株，它尊重葡萄酒本身的香气，既适用于顺序接种，也适用于混合接种。
包装规格：每剂用于2.5吨/25吨/100吨葡萄酒

乳酸菌纽崔芬

乳酸菌专用营养剂。促进乳酸菌的生长，即使在困难的情况下亦能显著缩短苹乳发酵的时长。
用量：20–30g/hL — 包装规格：1kg

渗压纽崔芬

当用于接种之前，乳酸菌活化的末期，该营养剂能增加存活细胞的比例，由此得到更快启动和结束的苹乳发酵。
用量：50g/每用于2.5吨葡萄酒剂量的乳酸菌
包装规格：100g

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。

酶类

Enartis

酶类

果胶酶 增值

微粒状酶制剂，含果胶酶活性和葡聚糖酶活性。在酒脚陈酿时使用可加速甘露糖蛋白的释放，增加葡萄酒的可滤性，尤其是因为葡萄原料感染霉菌而后期出现澄清过滤困难的葡萄酒。
用量：2–5g/hL — 包装规格：250g

溶菌酶 莱莎

微粒状的溶菌酶。
用量：10–50g/hL — 包装规格:1kg

果胶酶 芮芙拉

微粒状酶制剂，含果胶酶和β–糖苷酶活性。能够用于激发葡萄酒的一类香气（品种香气）。
用量：2–4g/hL — 包装规格：100g — 250g

果胶酶 RS

液态果胶酶制剂。能够用于提高葡萄酒的澄清度和可滤性。
用量：2–5g/hL — 包装规格：1kg

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。

单宁
Enartis

技术单宁

丹诺白

具有强抗氧化性的没食子单宁，增强SO_2的保护作用，减少葡萄酒对褐变的敏感度和香气的损失。
用量：4–8g/hL — 包装规格：1kg — 12.5kg

丹诺清

从栗木中提取的单宁。丹诺清是一款杰出的澄清单宁。
用量：4–10g/hL — 包装规格：1kg — 12.5kg

丹诺顶然

缩合单宁和鞣花单宁的混合物，推荐用于处理具有还原特征或不良风味的葡萄酒，不影响葡萄酒的结构。
用量：3–15g/hL — 包装规格：1kg – 10kg

丹诺SLI

使用特殊工艺从未烘烤的橡木中提取的单宁，具有出色的抗氧化作用并能延长葡萄酒的货架期。可用作SO_2的替代物。
用量：0.5–2g/hL — 包装规格：250g

为什么要使用单宁?
单宁可作为抗氧化剂和/或抗氧化酶剂，提升葡萄酒的颜色和蛋白稳定性，改善葡萄酒的香气、结构和酒体，预防白葡萄酒的“粉化”和“晒伤”缺陷。不同来源的单宁能够产生不同的效果，多年来英纳帝斯对不同来源的单宁进行了大量的研究，并生产出了一系列在市场上具有非常高质量的酿酒单宁产品。

橡木单宁

丹诺橡木之心
从烘烤过的法国橡木中提取的单宁，能被用来延长橡木桶的寿命，通过赋予葡萄酒香草香料等香气来增加葡萄酒的香气复杂度。
用量：3–10g/hL — 包装规格：0.5kg — 1kg

丹诺黑巧
从中重度烘烤的法国橡木中提取的单宁。能够强化葡萄酒中诸如巧克力和香料等香气，提升葡萄酒的结构感和柔顺度。
用量：0.5–15g/hL — 包装规格：0.5kg

丹诺增值
从天然风干的法国橡木中提取的单宁。能够用于预防和治疗葡萄酒的还原味，提升葡萄酒结构感。
用量：2–15g/hL — 包装规格：0.5kg — 1kg

丹诺纳帕
从烘烤过的美国橡木中提取出来的单宁，能够提升葡萄酒的结构感，甜润度和橡木香气。
用量：3–15g/hL — 包装规格：1kg

葡萄单宁

丹诺优雅
多种缩合单宁的混合物，主要是从白葡萄皮中提取的缩合单宁。能够帮助稳定颜色，提升香气的清新感和柔顺的口感。
用量：3–10g/hL — 包装规格：1kg

丹诺鲜果
白色水果的果木中提取的单宁混合物。它能增强葡萄酒的抗氧化能力，清新香气和柔化口感。
用量：0.5–10g/hL — 包装规格：1kg

丹诺水果
缩合单宁的混合物，主要是从白葡萄籽中提取的缩合单宁。它能促进形成稳定的颜色，增强对葡萄酒的抗氧化保护，并带来清新感。
用量：3–20g/hL — 包装规格：1kg

丹诺全果
从红色水果的果木以及白葡萄皮中提取的单宁的混合物。它是专门为装瓶前设计的提升葡萄酒果香和增加抗氧化保护的产品。
用量：0.5–20g/hL – 包装规格：1kg

丹诺葡萄
葡萄籽单宁，用于增加颜色和蛋白稳定性，提升口感和果香。
用量：3–10g/hL — 包装规格：0.5kg — 1kg

丹诺快速葡萄
葡萄皮单宁，用于增加葡萄酒的柔顺感和整体的平衡感。
用量：3–20g/hL — 包装规格：0.5kg – 1kg

优尼克系列

优尼克是一个独特的单宁产品系列，由英纳帝斯独家开发，在市场上独一无二。英纳帝斯专有的创新生产工艺使得该系列单宁具有超越典型酿酒单宁的增强特性：强烈而独特的香气，高单宁含量和高多糖含量，使其口感柔顺而甜美。

优尼克1号
从精选的烘烤橡木中提取的单宁，该橡木品种因其富含高品质的香气而被选中，由此使得优尼克1号含有其他橡木单宁无法匹敌的浓郁的香草和巧克力类香气。
用量：0.5–15g/hL — 包装规格：250g

优尼克2号
红色水果的果木中提取的缩合单宁。优尼克2号能显著增强葡萄酒的红色水果类香气，并提升口感的顺滑度和甜润度。
用量：1–10g/hL — 包装规格：250g

优尼克3号
缩合单宁和水解单宁的混合物，这些单宁能够通过赋予葡萄酒柑橘类香气和花香来增加新鲜感。尤其适合用来处理那些具有轻度氧化感和过熟香气的葡萄酒。
用量：1–10g/hL — 包装规格：250g

如何选择合适的英纳帝斯单宁?

	稳定颜色	抗氧化	提升香气洁净度	移除蛋白	结构感	收敛感	柔顺感	香气浓度	香气类型
丹诺白	♦	♦♦♦♦♦	♦	♦	♦♦	♦♦	♦	♦	小白花
丹诺清	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦	♦	橡木
丹诺橡木之心	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	香草、焦糖、香料
丹诺黑巧	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	可可、烤杏仁、香草
丹诺优雅	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦	♦♦♦♦♦	♦	白色水果、小白花
丹诺增值	♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	焦糖、甘草、香草
丹诺鲜果	♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	柠檬、柑橘、薄荷、鲜果
丹诺水果	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	红色水果、香料
丹诺顶然	♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦	洋甘菊
丹诺纳帕	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	椰子、焦糖、可可、咖啡
丹诺SLI	♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	橡木、椰子、香草
丹诺全果	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦	草莓、李子、樱桃、红浆果
丹诺快速葡萄	♦♦♦♦	♦	♦	♦	♦♦	♦	♦♦♦♦♦	♦♦♦♦	葡萄，蜂蜜
丹诺葡萄	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦♦♦	白色水果
优尼克1号	♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦ ♦♦	香草，可可；烘烤，香料
优尼克2号	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦ ♦♦	红色水果、野浆果、樱桃
优尼克3号	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦ ♦♦♦	花香、柠檬、草本、薄荷

多糖

Enartis

多糖

赛丽增值
富含游离和可溶甘露糖蛋白的酵母细胞壁，用于增加葡萄酒的柔顺感，平衡度和稳定性。最快24小时起效。
用量：5–30g/hL — 包装规格：1kg

赛丽葡萄
完全可溶的，植物多糖和白葡萄皮单宁的混合物。能够有效提升葡萄酒的柔顺感，圆润感和甜润感。
用量：2–15g/hL – 包装规格：1kg

赛丽维特
100%可溶的甘露糖蛋白，专门为增加葡萄酒物理稳定性，口感圆润度和香气复杂性设计的产品。
用量：0.5–5g/hL — 包装规格：0.5kg

为什么要使用多糖？
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。

橡木制品

Enartis

橡木片和迷你橡木条

赢可多 天然
未烘烤的法国橡木片，增进葡萄酒果香的同时，不会掩盖其品种香气。
橡木片

赢可多 奶油
中度烘烤的法国橡木片。它能为葡萄酒带来愉悦和复杂的甜香以及甜润的口感。
橡木片–迷你橡木条–橡木链

赢可多 特殊水果
中度烘烤的法国橡木片。能为葡萄酒提供复杂的香料类香气，并能起到增强果香的效果。
橡木片–迷你橡木条–橡木链

赢可多 香草
中度烘烤的美国橡木片，能赋予葡萄酒浓郁的香草，椰子和波本香气。
橡木片–迷你橡木条–橡木链

赢可多 焦糖
中度烘烤的法国橡木片。赋予葡萄酒焦糖，卡布奇诺等香气的同时，增进口感的甜润度。
橡木片–迷你橡木条–橡木链

赢可多 BRQ
中重度烘烤的法国橡木片。模仿橡木陈酿的效果，增加葡萄酒的结构感和香气复杂度，同时又不至于掩盖葡萄品种本身的香气。
橡木片

赢可多 香料
不同烘烤程度的法国橡木和美国橡木的混合物。能赋予葡萄酒非常复杂的浓郁的香料类香气。尤其适合黑比诺、西拉、赤霞珠、桑娇维塞等品种。
橡木片

赢可多 甜润
中度烘烤的法国橡木片。能够为葡萄酒带来柔顺甜润的口感以及甜蜜的香气。
橡木片

赢可多 太妃糖
中重度烘烤的法国橡木片。为葡萄酒带来复杂的玛奇朵咖啡，烤杏仁和香草等香气。
橡木片–迷你橡木条–橡木链

赢可多 黑香料
重度烘烤的法国橡木，能为葡萄酒提供浓郁的甘草和香料的香气。
橡木片

赢可多 黑巧克力
重度烘烤的法国橡木片。通过带来浓郁的巧克力，可可和黑咖啡等香气来影响葡萄酒的香气组成。
橡木片–迷你橡木条–橡木链

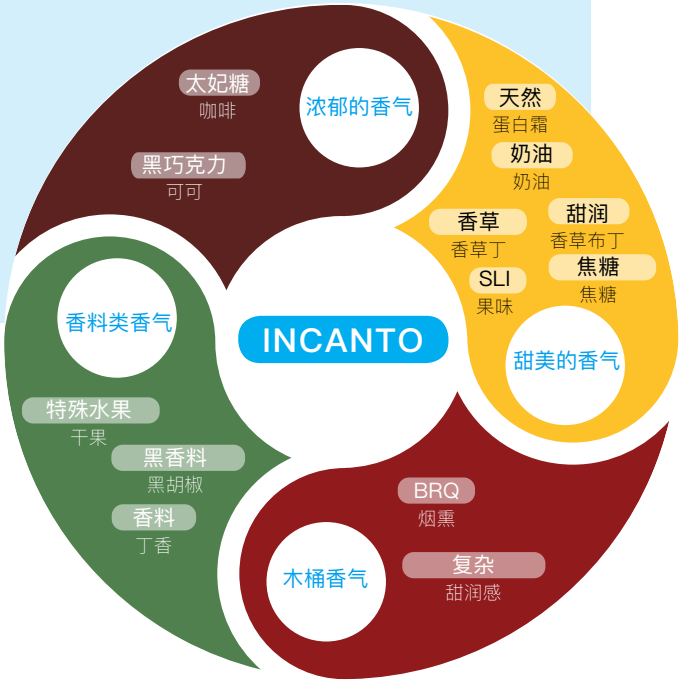
为什么要使用橡木制品?
英纳帝斯提供多元化的橡木片和迷你橡木条，以满足所有葡萄酒的需求和期望。凭借赢可多系列橡木制品，酿酒师可以对其葡萄酒的橡木风味进行最终控制，并可为其品牌或酒款创建独特的风味。当橡木中的成分释放到酒中时，可增强葡萄酒的结构和甜润感，影响香气组成，并有助于颜色稳定。

橡木制品赢可多系列

赢可多系列橡木制品，由精选的法国和美国橡木原料，采用独特先进的加热烘烤工艺，得到深层均匀的烘烤程度。赢可多橡木制品包含橡木片（2–4mm）、迷你橡木条（约25cm长*2.7–5cm宽*0.9cm厚）和橡木链（专门为橡木桶设计的产品）。

应用：增加香气复杂度 – 提升口感和结构感

用量：
橡木片：1–4g/L 白葡萄酒
1–6g/L 红葡萄酒
迷你橡木条：1–5g/L
橡木链：每链放入一个橡木桶（相当于加入25%新烘烤的橡木桶）
包装规格：10kg（橡木片和迷你橡木条）
每链单独包装（橡木链）



氧气管理

Enartis

氧气管理

英纳帝斯微氧系统

对葡萄酒和发酵汁进行宏氧和微氧管理的氧气注射器。能够通过计算氧气的质量来精确控制氧气流量。

为什么要使用氧气?

氧气是葡萄酒生产中的重要成分。 如果在没有控制的情况下添加，可能会导致严重后果；然而，如果使用得当，它将成为生产优质葡萄酒和不同葡萄酒风格的重要工具，来满足市场的特定需求。

澄清剂

Enartis

植物蛋白类澄清剂

普朗提斯AF
纯的豌豆蛋白，用于澄清葡萄酒，酒泥数量少，能够移除对氧化特征和苦味负责的多酚物质。
用量：10–30g/hL – 包装规格：20kg

普朗提斯AF–P
纯的土豆蛋白。能确保良好的澄清效果，清新葡萄酒的颜色，改善葡萄酒的感官。
用量：5–20g/hL – 包装规格：1kg – 10kg

动物蛋白类澄清剂

奥克莱 M
食品级冷溶明胶，用于果汁和酒液的澄清及降低单宁含量。
用量：2–15g/hL — 包装规格：20kg

芬克
颗粒状的鱼胶，冷水可溶，用于对果汁和葡萄酒做深度但轻柔的澄清处理。
用量：1–4g/hL — 包装规格：250g — 1kg

速效金克莱
食品级高分子量明胶，室温环境下可溶于水，是蛋清粉的理想替代物。
用量：2–12g/hL — 包装规格：1kg — 15kg

酪蛋白钾盐
纯的颗粒状酪蛋白钾盐。
用量：20–100g/hL — 包装规格：1kg — 25kg

葡维克 S
食品级热溶明胶，用于对果汁和葡萄酒做深度但轻柔的澄清处理。
用量：2–15g/hL — 包装规格：1kg — 20kg

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。

无机澄清剂

特级皂土
经过激活的钠基皂土粉末，用于增加白葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白稳定性。
用量：20–120g/hL — 包装规格：25kg

天然钠皂土
颗粒状天然钠基皂土，能高效澄清酒液并移除不稳定蛋白。建议用于预防葡萄酒的“光反应”（又叫“晒伤”）。
用量：20–120g/hL — 包装规格：1kg — 20kg

复合皂土
能高效移除不稳定蛋白，同时产生较少量酒泥的优质皂土。同样建议用于移除红葡萄酒中的不稳定色素。
用量：20–120g/hL — 包装规格：20kg

硅胶
纯的硅胶的水溶液。
用量：25–75mL/hL — 包装规格：25kg — 1000kg

矫正澄清剂

活性炭PF
酿酒专用活性炭。能高效脱色和移除赭曲霉毒素A。
用量：20–100g/hL — 包装规格：15kg

芬诺弗雷
酿酒专用活性炭，能够有效移除酒香酵母产生的具有不良风味的酚类物质。它能在清洁葡萄酒香气的同时不影响颜色和结构。
用量：20–40g/hL — 包装规格：10kg

斯达比
纯食品级粉末状PVPP。
用量：5–30g/hL — 包装规格：1kg — 20kg

	澄清	提高过滤性	减轻收敛感	移除苦味	移除植物性气息	移除可挥发酚类物质	移除儿茶素	增加蛋白稳定性	治疗/预防氧化	移除金属离子	移除不稳定颜色物质	唤醒果香	预防“光反应”缺陷	预防“粉化”
奥克莱 M	推荐		强烈推荐											
布兰科（蛋清粉）			强烈推荐								强烈推荐			
特级皂土	强烈推荐							强烈推荐						
活性炭PF							强烈推荐		强烈推荐					
克莱芮尔HM				推荐					强烈推荐	强烈推荐				强烈推荐
芬诺弗雷						强烈推荐								
芬克	强烈推荐	强烈推荐		强烈推荐	推荐									
速效金克莱				推荐					强烈推荐	强烈推荐				强烈推荐
普朗提斯AF			推荐	推荐			强烈推荐		推荐					
普朗提斯AF-P			推荐	推荐			强烈推荐		推荐					
天然钠皂土	强烈推荐							强烈推荐					推荐	
复合皂土	强烈推荐	强烈推荐						强烈推荐			强烈推荐		强烈推荐	
酪蛋白钾盐	推荐			强烈推荐	强烈推荐		强烈推荐		强烈推荐					强烈推荐
葡维克 S	强烈推荐	强烈推荐	推荐											
硅胶		强烈推荐												
斯达比				强烈推荐	强烈推荐		强烈推荐		强烈推荐		强烈推荐			强烈推荐

强烈推荐　　推荐

稳定剂

Enartis

阿拉伯胶

赛特苷
市面上过滤性最好的液体阿拉伯胶制剂。可帮助稳定葡萄酒酒石，并提升葡萄酒的圆润感。
用量：50–200mL/hL — 包装规格：1kg — 10kg –25kg — 1000kg

赛特苷固体
颗粒状的小分子阿拉伯胶，易于溶解。不影响葡萄酒的过滤性，可帮助稳定葡萄酒酒石，并提升葡萄酒的圆润感。
用量：10–100g/hL — 包装规格：15kg

马克思苷
大分子阿拉伯胶的水溶液，用于红葡萄酒的颜色稳定。
用量：30–100mL/hL — 包装规格：10kg — 25kg — 200kg — 1000kg

酒石稳定剂

瑟罗苷LV20
20%的CMC水溶液。用于稳定酒石，不影响葡萄酒过滤性，市面上能找到的最方便使用的CMC。
用量：25–50mL/hL — 包装规格：25kg — 1000kg

臻醴卡勒
聚天冬氨酸钾（KPA）和大分子阿拉伯胶的混合水溶液。用于红葡萄酒的酒石和颜色稳定处理。
用量：200mL/hL — 包装规格：5kg — 20kg — 1000kg

臻醴一号
聚天冬氨酸钾（KPA）的水溶液。用于白葡萄酒，桃红葡萄酒和颜色稳定的红葡萄酒的酒石稳定。
用量：100mL/hL — 包装规格：5kg — 20kg — 1000kg

微生物稳定剂

英纳帝斯抑菌剂
纯的预激活壳聚糖制剂。建议在葡萄酒储存过程中，用它来控制不良微生物的生长，尤其建议用于移除酒香酵母和由其产生的不良风味。
用量：2–15g/hL — 包装规格：0.5kg — 10kg

英纳帝斯抑菌剂M
针对发酵汁和浑浊的葡萄酒设计的基于壳聚糖的生物抑菌剂。它可被用于移除败坏酵母和细菌，阻止不良风味的产生和发展，或者用于阻止酿酒师不希望的苹乳发酵的启动。
用量：10–40g/hL — 包装规格：1kg — 10kg

多用途稳定剂

稳定剂SLI
精选的“酒泥”，在葡萄酒散装储存期间，可用于平衡葡萄酒的氧化还原电位，捕捉氧气和预防氧化。
用量：20–40g/hL — 包装规格：2.5kg — 10kg

赛特苏
焦钾，柠檬酸和抗坏血酸的混合物。具有非常强大的抗氧化作用，可防止因与空气接触而导致的葡萄酒变质。
用量：10–40g/hL — 包装规格：250g — 1kg

赛特斯丹
装瓶前添加的复合抗氧化剂，强大的抗氧化作用能够保护葡萄酒不被氧化，例如白葡萄酒的“粉化”，白色浑浊现象和非典型老化。
用量：10–50g/hL — 包装规格：1kg

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
颗粒状泡腾焦钾。当加到葡萄酒中，它会迅速溶解并将SO2均匀地分散到葡萄酒中，无需进行打循环，最大可适用于50吨罐。
用量：每袋“巴克”规格泡腾焦钾可释放2克SO_2。
每袋“格兰5”规格泡腾焦钾可释放5克SO_2。
125克装“格兰”泡腾焦钾可释放50克SO_2。
250克装“格兰”泡腾焦钾可释放100克SO_2。

泡腾焦钾 格兰5/巴克
用于橡木桶或其他小容器进行调硫的颗粒状泡腾焦钾。

焦钾 温妮
市场上品质最高的焦亚硫酸钾。得益于英纳帝斯的专业，温妮几乎没有味道，不易结块并且焦钾含量超过99%。
包装规格：250g — 1kg — 25kg

复合抗氧化剂 AST
焦亚硫酸钾，抗坏血酸和没食子单宁的混合物，各组分的比例经过精心设计以确保产品最佳的抗氧化效果和抑菌效果。对于预防非正常熟化产生不良风味有很好的效果。
用量：15–20g/hL — 包装规格：1kg

硫磺片
用于橡木桶和其他木质容器消毒的硫磺片。燃烧后的灰烬完整，不会掉落到木桶中污染酒液。
包装规格：1kg

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。

起泡酒

Enartis

基酒处理

起泡酒澄清剂一号
精选皂土和植物蛋白组成的混合澄清剂，适用于起泡酒基酒的蛋白稳定处理，同时不影响起泡酒的气泡质量。
用量：20–100g/hL — 包装规格：10kg

起泡酒澄清剂二号
通过移除基酒中的跟氧化，苦味和氧化色调有关的酚类物质，从而增加基酒的清新感。
用量：15–40g/hL — 包装规格：1kg — 10kg

酵母

酵母 乐泡
抗压能力很强的酵母菌株，能够承受极端的pH，温度和压力。它能给葡萄酒带来非常细腻的感官。建议用于传统法酿造的起泡酒。
用量：10–20g/hL — 包装规格：0.5kg

酵母 水果乐泡
产香能力很强的酵母，建议用于酿造新鲜型，果香浓郁的起泡酒。
用量：15–40g/hL — 包装规格：1kg — 10kg

起泡酒的生产
起泡葡萄酒的生产需要使用特定的工具，这些工具可以为酿酒师的专业知识和所生产葡萄酒的质量提升价值。英纳帝斯提供一系列产品，旨在帮助葡萄酒酿造商酿造出他们所期望风格的起泡酒；这些产品涵盖从基酒的生产到第二次发酵再到除渣的整个生产过程。

酵母营养剂

香槟香气纽崔芬
酵母扩培阶段的有机营养剂，100%由酵母衍生物组成。能够促进酵母发酵产生新鲜的果香。
用量：20g/hL — 包装规格：1kg

香槟纽崔芬
起泡酒二次发酵的营养剂，传统法和罐式法均适用。能够为酵母提供关键的有机和无机营养物质，包括各种生长因子。
用量：5–20g/hL — 包装规格：1kg

感官提升

赛丽摩斯
富含甘露糖蛋白的酵母衍生物，这些甘露糖蛋白释放到酒中能够提升起泡酒的气泡质量和持久性。
用量：10–15g/hL — 包装规格：1kg

丹诺细腻
缩合单宁，能够减少植物类气息，并增加起泡酒的整体平衡感和香气质量。
用量：3–10g/hL — 包装规格：1kg

丹诺风格
橡木单宁，香气中性，口感非常柔顺，能轻微提升结构感，主要被用于二次发酵过程中阻止还原味的产生。
用量：1–10g/hL — 包装规格：1kg

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