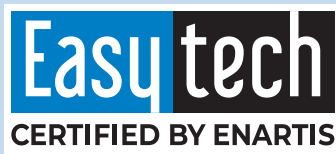


舒心方案： 营养剂和直投酵母

舒心方案是一系列经过认证的英纳蒂斯酵母和营养剂，它们能够直接添加到葡萄汁和葡萄醪中，而不需要常规的活化和适应环境的步骤。这条创新的产品线简化了酵母接种的过程，节省了酿酒厂的时间和金钱。

舒心方案所选择的产品，特别是直投酵母，经历了额外严格的质量控制流程，这使得英纳蒂斯可以保证产品无需活化即可使用。您可以通过以下标志轻松识别舒心方案的产品：



酿酒师是如何评价 酵母WS的？

“我非常喜欢酵母WS给葡萄酒带来的果香和干净的香气。”

Heather Perkin, Elk Cove Vineyards副酿酒师，美国俄勒冈州

“2017年，我用酵母WS发酵增芳德和25%的赤霞珠，并希望得到颜色浓郁、口感丰富、单宁结构平衡的葡萄酒，我对结果非常满意。”

Scott Shull, Raptor Ridge酿酒师，美国加州

“我用WS发酵的晚采葡萄酒，它能发酵到18%的酒精度，这对它来说没有任何问题。”

Ken Wright, Ken Wright Cellars酿酒师，美国俄勒冈州

“WS在所有类型的发酵中都十分可靠，即使是在最困难的条件下依然如此。它在各方面都表现出高质量和高效率。”

Matteo Corazzolla, 苹果酒生产商L.M. di Maria Lucia Melchiori & C., 意大利

酵母

舒心方案产品组合中所包含的酵母菌株因其内在的特性以及生产工艺而被选中，这使其适用于无需活化即可直接接种，并能确保其最佳的发酵性能。（图1）

- **酵母白香郁**是一种非常可靠和强大的用于生产白葡萄酒和桃红葡萄酒的酵母菌。由于其产生酯类和释放硫醇的能力，它是一种非常通用的能够从许多不同的品种中生产出优质葡萄酒的菌株。
- **酵母WS**，30年前从索诺玛的威廉斯乐姆酒庄（Williams Selyem Winery）的晚收仙粉黛中分离出来的酵母菌株，以其在低营养条件下完全发酵高糖度葡萄的能力而闻名。它通过柔和的单宁提取能力为葡萄酒提供非凡的复杂性和结构，同时尊重品种和风土特征，并促进果香和香料香气的表达。（图2）
- **酵母红佳酿**是一种用于生产中长期陈酿型红葡萄酒的菌株。它具有高酒精耐受性，可增强葡萄酒的果味和辛香料味，产生大量的甘油和甘露糖蛋白，并有助于颜色稳定和苹果酸乳酸发酵的开始。

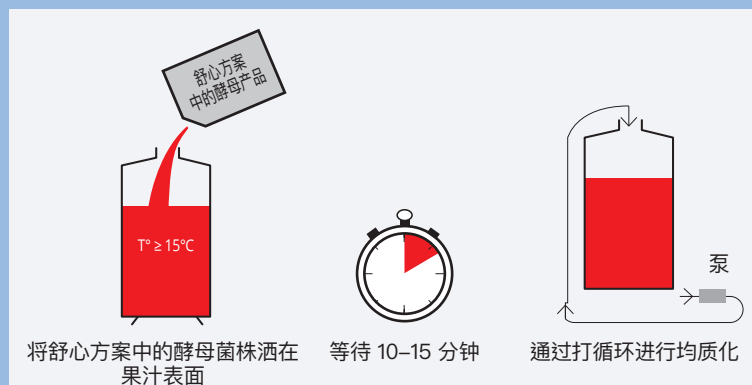


图1：如何使用英纳蒂斯舒心方案中的酵母产品

舒心方案： 营养剂和直投酵母

- 除了之前已经有生产的酵母之外，我们还推出了一款全新的酵母——英纳帝斯酵母QET。这是一种多用途的酵母菌株，它尊重品种特征，能够适应很宽的温度范围，非常适合用于发酵优质的白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒。

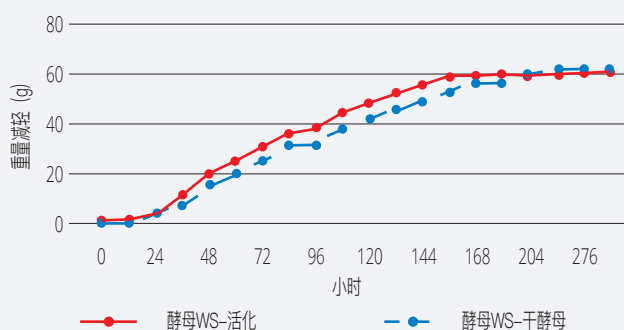


图2：酵母WS使用舒心方案 and 传统活化接种方案的发酵动力曲线对比

- 奥特纽崔芬是一种富含可利用氨基酸、甾醇、脂肪酸、维生素和微量元素的新型营养剂。它的开发是为了在酿酒师选择任何酵母菌株并搭配各种不同发酵条件的情况下，始终促进正常的发酵过程从而生产出优质的葡萄酒。它能够提高接种时酵母细胞的存活率，从而确立所选择菌株的主导地位。
- 奥特莱纽崔芬是一种有机来源的液体营养剂，该产品设计是为了方便其通过自动添加系统进行使用。它可以为酵母发酵代谢提供所必需的所有营养元素，并促进规律和完整的发酵过程，从而生产出无缺陷的葡萄酒。适用于为舒心方案中的直投酵母提供营养。

酵母营养剂

舒心方案还包括两款颗粒状和一款液体状的酵母营养剂，用于酵母接种。该方案中的营养剂可直接溶解在葡萄汁中而不易形成团块，因此对于酒厂工作人员来说，使用它们会更容易、更安全。

- 增强香气纽崔芬由富含支链游离氨基酸的自溶酵母组成，酵母可以利用这些氨基酸产生酯类和其他芳香族化合物，因而它能显著增加葡萄酒的香气强度和复杂性。

enartis

Inspiring innovation.

英纳帝斯中国
北京市东城区东四南大街演乐胡同100号
2号楼320室
Tel: +86 400 992 3959
enartis.china@enartis.com
www.enartis.com