



FERMOL[®] Candy

突出葡萄品种特性和香气的白葡萄酒酵母



→ 技术描述

AEB 公司的酵母是通过严格筛选并与知名研究机构合作生产的。此酵母比其它酵母更能产生芳香物质的前体, 在发酵过程产出高含量和比例的酯类醛类。生成丰富的甘油, 酸和甘露糖蛋白。因为所有酵母都是经过严格技术选育的, 所以产生的影响葡萄酒质量的不良化合物极少。

Fermol Candy 是一款杂交酵母, 因为其优秀的感官品质而被选中。增强发酵香气和葡萄酒特性, 其香气表现为糖果和黄色水果。该酵母可用于冷浸渍法发酵的葡萄酒, 对野生菌群的抗性也很强。

在12°C 以上的温度条件下, 可以很好的进行繁殖并且发酵表现良好。

是理想的白葡萄酒, 桃红葡萄酒和年轻的红葡萄酒的发酵酵母。

→ 组成及技术特点

活性干酵母 (LSA)

→ 用量

10 到 30 g/hL。

→ 使用方法

在十份温水中活化20-30分钟, 最高水温 38°C。

建议活化过程中加入 Fermoplus Energy, 添加量为酵母重量的1/4。试验表明在活化过程添加Fermoplus Energy 后, 酵母数量比不添加时增加了30%。

→ 储存及包装

20°C 以上可保存24个月, 5°C 以上可保存36个月。

10 KG箱装含500g 袋装

