



# FERMOL<sup>®</sup> Tropical

适用于生产丰富香气的白葡萄酒的酵母



## → 技术描述

**Fermol Tropical** 是一种杂交酵母菌株，由法国葡萄与葡萄酒协会 (IFV Nantes) 选育。

这种酵母广泛适用于生产追求丰富香气的葡萄酒，在嗅觉和味觉上有鲜明的花香。

适用的葡萄品种包括：长相思，霞多丽，维欧尼，格莱切多，菲亚诺，格雷克，卢夏纳，特雷比安诺，博比诺，维蒙蒂诺，米勒，肯纳，普洛赛克，白皮诺，灰皮诺，阿内斯，卡塔拉托，银佐利亚，法兰娜等许多葡萄品种。并且适合生产桃红葡萄酒，拥有丰富强烈的香气。

完全表达其特性的理想发酵温度为13至16°C；通过使用适当的氨基酸营养剂，可以增加酯和醛的产生。

在某些葡萄品种中使用，酵母表达的芳香特性与某些芳香前体有关，例如：半胱氨酸和谷胱甘肽可增强该菌株产生的香气。

苹果酸消耗很低 (<10%) 从而保留葡萄酒天然的新鲜清爽口感；因此，这款酵母很适合使用于气候炎热的产区或酸度不理想的产区。

对营养的需求不是很高。

使用**Fermol Tropical** 生产的葡萄酒，其香气让人联想到花朵和夏天的热带水果的香气。

## → 组成及技术特点

活性干酵母，山梨糖酐-硬脂酸酯

## → 用量

10 到 30 g/hL。

## → 使用方法

在最高38度的水中活化，酵母与水的比例为1：10，时间20-30分钟。我们建议添加活化粉3.0，添加量为酵母的1/4。经检测证明，使用活化粉3.0后6小时，酵母数量可增加约30%。

## → 储存及包装

原包装中密封保存，避光，避热。建议保存温度在20度以下。保质期内使用。

1公斤盒装含500克小袋装。

10公斤箱含500克小袋装。

10公斤大袋。

