



# LEVULIA® CRISTAL

用于生产口感优雅的起泡酒，用于瓶内发酵或二次发酵。

## → 酿造工艺

用于发酵产生酒精：

- 发酵过程安全可控，完全消耗糖
- 低挥发酸
- 生产泡沫少

用于二次发酵：

- 二发效果良好
- 酒精耐性高
- 沉淀良好
- 该菌株经过法国香槟酒行业委员会 CIVC 认证

## → 产品及技术特性

- 酵母: *Saccharomyces bayanus*
- 活酵母 > 10.<sup>10</sup> CFU / g
- 菌株选育自香槟地区
- 保存：山梨醇酐单硬脂酸酯 (E491)

发酵特性：

- 酒精耐受：14,8% Vol
- 最佳发酵温度：13 - 20°C

用于酿酒。 产品符合国际葡萄酒法规。

## → 用量

发酵酒精：

10 - 20 g / hL

二发阶段：

- 传统发酵：5 - 10 克 / 百升 用量依据发酵条件
- 罐式发酵：5 - 20 克 / 百升



# LEVULIA<sup>®</sup> CRISTAL

## → 用法

### 酒精发酵：

- 在干净的容器中，按1: 10 稀释于38 ° C 的水中。
- 等待20分钟后，加入与酵母液等量的葡萄汁
- 重复上一步，直到酵母液的温度与待接种的葡萄汁温差小于 5°C
- 将活化的酵母液加入发酵罐，并均匀搅拌。

## → 附加信息

当遇到发酵条件不利（如温度低，浊度低，原料等问题）或缺少氮源时，请与我们的技术人员联系。

## → 储存与包装

在4°C 条件下储存于阴凉，干燥，无味的地方。原包装密封保存。勿冷冻。在有效期内使用。打开后请迅速使用。

- 500克袋装