



VITAFERM CRISTAL

发酵活化剂.

→ 酿造工艺

- 由硫酸素和磷酸氢二铵组成，这些氮的形式最容易通过繁殖酵母吸收。
- 促进酵母的繁殖
- 增加酵母活性，使发酵快速开始。
- 减少挥发酸的产生
- 现在乙醛的产生，保护游离二氧化硫的形式。

→ 产品及技术特性

- 磷酸二铵
- 盐酸硫酸素或维生素 VB1 (0,2%)

适用于酿酒时，符合国际酿酒法

→ 用量

10 - 20 克 / 百升 在发酵开始阶段使用，使用量根据酵母量及实际原料情况。

- 最高 10 克 / 百升用于传统发酵法
- 15 - 20 克 / 百升罐式发酵
- 最高 20 克 / 百升 用于二次发酵

PROELIF 根据现行欧盟法律，最大添加量为: 30 克 / 百升.

→ 使用方法

- 溶于温水或直接溶于葡萄汁或酒中。
- 在发酵一开始与酵母一同添加
- 在罐式发酵开始添加

→ 附加信息

不要与酵母一起溶解，需要单独准备溶液。

→ 储存与包装

储存于原始密封包装内，避光避热，在干燥无味的环境保存。
打开包装后请进口使用（避免受潮）。

- 1 公斤袋装
- 5 公斤袋装

