



LEVULIA® AGGLO

专用于起泡酒二次发酵的活性干酵母

→ 酿造工艺

- 酵母复水活化后的凝絮较为快速
- 配合特定的辅料，形成均匀而致密的沉淀物，从而优化排渣的时间。
- 由于具有天然的优越沉淀能力，因此有助于罐式发酵的过滤和装瓶操作。
- 筛选出这些酵母的原因是他们具有平稳的发酵能力并且在低温下也有很好的表现
- 无论是罐式发酵还是传统的瓶内发酵，这款酵母都有很好的自溶和释放多糖的能力。

→ 产品及技术特性

- 菌株: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *oviformis* (Ex *S. bayanus*)
- 活菌数 > 10¹⁰ UFC/g
- 防腐: 脱水山梨醇单硬脂酸酯 (E491)

发酵特性:

- 酒精耐受: 13,8 % Vol.
- 最佳发酵温度: 13 - 20°C
- 压力情况下二发温度: 13 - 20°C: 低于13°C 和高于 20°C时，有发酵停止的风险。

用于酿酒。 产品符合国际葡萄酒法规。

→ 用量

10 g/hl 通用于罐式发酵和瓶式发酵。



LEVULIA[®] AGGLO

→ 使用方法

为应对不利于酵母繁殖的情况，需对酵母进行扩培，通过：

- 发酵罐内连续搅拌
- 在增值阶段介入氧气

如需更多信息请咨询我们的技术人员。

→ 附加信息

LEVULIA AGGLO 需要充足的氮营养。对于二发，在制备酵母活化液时和接种酵母时需足够的氮营养。如基酒中缺乏氮营养，可以在接种或罐式发酵的发酵过程中添加含氮产品。
如需更多信息请咨询我们的技术人员。

→ 储存及包装

在25°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。

- 500g 袋装，整箱 10 Kg (= 20 x 500g)