



# LEVULIA® PROBIOS

产品介绍



用于生产有机起泡酒的精选活性干酵母。可用于生产基酒和二次发酵。

## → 酿造工艺

**LEVULIA PROBIOS**酵母 源自于 **LEVULIA CRISTAL**酵母，但是款有机酵母。

- 选育自香槟地区
- **LEVULIA CRISTAL** 酵母菌株经过 CIVC 认证

酒精发酵:

- 发酵过程可以安全完整的利用所有的糖
- 低挥发酸
- 产生气泡少

二发:

- 发酵过程良好可控
- 高酒精抗性
- 酵母活化效果显著

发酵中止的白葡萄酒:

- 其发酵能力确保葡萄酒消耗完糖，产生优秀的香气及较高的整体品质。

**LEVULIA PROBIOS** 尊重风土和品种典型性的表达。

其旺盛的活性抑制不良野生杂菌的增值

发酵中止的红葡萄酒:

- 良好的 SO<sub>2</sub> 抗性，针对浸渍阶段的 SO<sub>2</sub>
- 优秀的酵母繁殖能力，防止乙酸乙酯的偏差。

## → 产品及技术特性

- 菌株: *Saccharomyces bayanus*
- 有机产品

发酵特性:

- 酒精耐受: 14,8 % Vol.
- 最佳发酵温度: 13 - 20°C

技术特性:

- 对于低温，低pH，高酒精和 SO<sub>2</sub> 有出色的抗性
- 发酵明显且规律
- 非常适合二发

口味特性:

- 尊重葡萄的风土和品种典型性

用于酿酒。 产品符合国际葡萄酒法规。



# LEVULIA<sup>®</sup> PROBIOS

## → 用量

### 酒精发酵

用量为 10 - 30 g/hl，具体根据葡萄品种和发酵工艺

### 二发：

- 传统瓶式发酵：5 - 10 g/hl 取决于发酵条件和法律规定
- 罐式发酵：10 - 20 g/hl 根据实际工艺

如需更多信息请咨询我们的技术人员。

## → 使用方法

### 酒精发酵：

- 用 10 份水，在 38°C 下活化并轻柔搅拌。
- 等待 20 分钟后，添加等量的葡萄醪液。
- 重复此操作，直到酵母和待发酵葡萄醪液的温度差小于5°C。将酵母加入发酵罐中，并用泵匀浆。

### 二发：

如需更多信息请咨询我们的技术人员，以获得活化过程的方案。

## → 附加信息

在困难的发酵条件下添加其他辅助产品（高TAVP，极端温度，低浊度，原料问题等），需要添加氮营养（氮缺乏）或传统发酵（手动或自动转瓶），请与我们的技术人员联系以获取更多信息。

## → 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。

脱水山梨糖醇单硬脂酸酯的缺乏降低了菌株对高温的抵抗力。打开后，在4°C的冷藏环境中密闭存放。遵守包装上注明的有效期。开封后请勿存放超过15天。

- 袋装 500g，每箱 10 Kg (= 20 x 500g)。