



LEVULIA® ALCOMENO

产品介绍

用于维持葡萄酒酸度平衡的有机活性干酵母。



→ 酿造工艺



LEVULIA ALCOMENO 是一种来自微生物生态研究计划的酵母菌株，该研究计划分离出了酿酒酵母以外不同类型的酵母菌种。酵母的选择基于法国著名葡萄酒产地勃艮第不同的“风土”，与第戎的葡萄与葡萄酒大学（IUVV）合作进行。

LEVULIA ALCOMENO 属于耐热拉茜斯酵母菌种，这种酵母天然存在于葡萄浆果上，既可以在酿酒阶段促进酒精发酵，又能够增加成品葡萄酒的感官复杂性。

它的代谢过程会产生大量的有机酸（乳酸），因此为葡萄酒提供新鲜感和口感的平衡。并且使总酸增加及pH的降低。

具体分析，使用 **LEVULIA ALCOMENO** 进行发酵的葡萄酒，具有酒精含量减少和乳酸含量增加的独特品质，理化性质的差异取决于葡萄植株、气候条件和葡萄汁中酵母的质量。

LEVULIA ALCOMENO 可以耐受酒精发酵至多达到体积的7%，它需按顺序接种。酿酒酵母菌种，例如 **LEVULIA ESPERIDE** 或 **FERMOL CANDY** 的接种时间将取决于酸度校正的目标。

→ 产品及技术特性

- 菌株：耐热拉茜斯酵母（原耐热克鲁维酵母），有机产品。
- 活性细胞>1010菌群/克。

该产品符合国际酿酒法典标准，用于酿酒。

发酵特性：

- 耐酒精性：7.2% Vol。
- 需氮量：中等。
- 酒精含量减少。
- 挥发性酸极低。



LEVULIA[®] ALCOMENO

→ 用量

30克/百升

→ 使用方法

使用干净的容器，按照1:10的比例，将酵母加入25-30°C的温水（非氯化）中，将酵母与水低速混合。静置20分钟，然后将等量的葡萄汁添加到酵母培养罐。重复此操作，直到酵母与葡萄汁的温差低于10°C。将酵母加入罐中，并通过泵循环使酵母与葡萄汁均匀混合。等待24-72小时，然后再进行酿酒酵母菌株的接种。

→ 附加信息

- 对二氧化硫敏感。
- 对于不利发酵条件：高TAV、极端温度、不良浊度、酿造年份改变等，我们建议在酵母活化液中添加 **FERMOPLUS ENERGY GLU**（5克/百升）。

→ 储存与包装

在避光、干燥、无异味处存放，保存于原始密封包装内。最佳存储温度为4至7°C。开封后，需将包装完全密封存放在冰箱中。

- 500克/包，每箱10千克（500克*20包）