

REACTIVATEUR 60

用于活化酵母的自动化设备



优势

缩短酵母的应激
时间

酒精发酵更可控

确保发酵的增殖

即使在不良的条件下，也
可以确保最佳的发酵能力

保障活化过程

发酵中断情况下的
活化

用于传统或罐式香槟二发的酵母活化

Reactiveur 60 是全自动设备，确保整个酵母活化阶段所有操作的自动运行，从而保证发酵过程的规范可控。



优点

多重优点：

- 减少酵母应激的时间。
- 酒精发酵过程准确可控。
- 确保发酵过程中的增殖。
- 即使葡萄汁有微生物问题或酿造环境不理想时也有很好的发酵效果。
- 确保活化的正确性，使接种的酵母有最高的活性并处于最佳的繁殖阶段。
- 适用于发酵中断后的活化，像传统和罐式香槟发酵法的酵母活化。

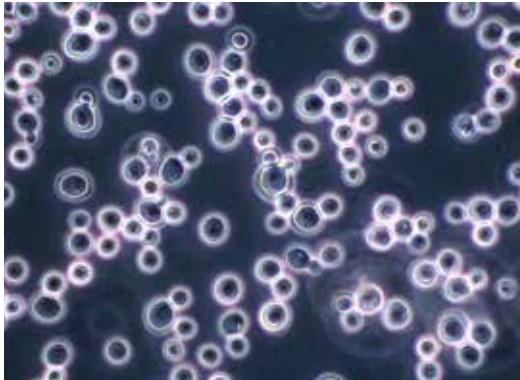
关注酵母增殖

想要改善葡萄汁的发酵，二次发酵和苹果发酵的过程，主要取决于所使用的酵母的增值情况。只要酵母有足够好的增值就不需要选择有特殊适应性的酵母，除非极端条件下需要酵母有特殊特性。

AEB 在生物技术的研究中非常重视普遍适用性。

筛选的发酵酵母

野生酵母和接种的外源酵母之间的竞争关系取决于两者的数量。葡萄汁中自带的原生菌群几乎全部不适合进行良好可控的发酵。酵母的存在量介于每毫升数万至数百万不等，取决于葡萄的运输和破碎时间及发酵前的卫生条件和温度。



为了确保接种酵母的活性，必须接种比杂菌数量高20倍的酵母。

因此，使用20克/百升的活性干酵母，进行适当的复水和活化可以使接种酵母获得足够的数量，从而确保在环境中有足够的生物活性，使原有的本土杂菌的影响减到最小。

为了使酵母活化过程标准化并减少人为错误，**Ractiveur 60** 系列设备应运而生，多年来它的特性不断优化，越来越受到广大消费者的喜爱。

酵母在活化的过程中

选定的酵母被引入到活化液中，开始快速的吸收水分，并迅速的激活其生命功能。5-10分钟后，酵母已经发育完成，需要葡萄糖和果糖来维持生存（照片1）。

为了避免中断酵母的生命周期，建议制备浓度为5-8%的糖溶液。酵母通过繁殖过程会很快消耗水合溶液中存在的糖分，大约20-25分钟后（照片2），必须添加葡萄汁，葡萄汁最好选取干净卫生少微生物的。必须逐步的添加葡萄汁，以避免混合液的温度变化超过5°C。整个活化过程建议间歇地加入空气，可以刺激酵母的繁殖并避免在活化中开始发酵。这些操作复杂而繁琐，如果手动完成，需要大量的工作和关注，而**Reactiveur 60**是自动完成这些步骤的。



在最初的5分钟内，酵母在发育过程中会吸收水并产生带有大气泡的白色泡沫。



10-15分钟后，酵母开始消耗糖分，并产生非常密集的泡沫和细小气泡。

操作

活化酵母的过程仅需2步简单的操作即可：设定要复水活化的酵母数量，按下开始按钮，设备将开始加入适量的水以活化酵母。然后加热到设定温度（38°C）。

通过声音信号提醒操作员，添加酵母以开始活化。设备会将水和酵母进行搅拌，停顿和通风。然后设备会将葡萄汁慢慢加入到新鲜制备的酵母液中。通过两者方式完成葡萄汁的添加：时间或温差，具体依照先达成哪项数值。

系列

该系列产品由不同的型号组成：

型号	最大酵母活化量（公斤）
60/300	至 5
60/1000	至 20
60/1500	至 30

型号	最大酵母活化量（公斤）
60/2000	至 40
60/3000	至 50
60 ECO	最少 0,5

技术特性

Reactiveur 60 可以安装多种程序，并输入丰富的功能，可根据客户的需求定制设备。

1 多种功能

- 循环溶液以完成溶解和均质。
- 减少空气产生的气泡
- 自动填充
- 使用葡萄汁冷却酵母液（适应实际发酵环境）
- 不锈钢材质电阻加热达到温度后会发出声音提醒
- 复合清洗
- 最高级的可控性

2 触屏显示器

3 不锈钢电子控制器

4 带三通阀的排空泵

组成

REACTIVATEUR 60 配有:



触摸屏：通过手指触屏轻松设置

触摸屏易于操作，可以通过触控面板上的模拟按键来完成管理工作：

- 可以输入和修改操作参数
- 传达操作状态和发出预警
- 点击各种参数可以调出数字键盘，完成参数的修改

管理可以是手动的或自动的：

在第一种情况下，中断程序，然后进行手动操作。然后按下“返回”按钮，程序将回复至被中断的位置。而在第二种情况下，直接进行自动的酵母活化过程，非常简单快捷。



ENOWATER

水过滤系统，用于消除微生物和减少氯的含量。



球形喷头

确保活化罐内的均质化。

组成

REACTIVATEUR 60 配有:



带有双功能的气动阀组，执行器，电磁阀和泵。

活化罐的泵（带氯丁橡胶叶轮）确保流速使混合液均质化，消除泡沫并促进通风。可以连接Reactiveur 60和存放葡萄汁/葡萄酒的罐，使酵母适应要发酵的环境。

在阀门处于静止状态，关闭Reactiveur 60的循环回路。因此，在压力损失或系统意外关闭的情况下，不可以将葡萄酒/葡萄汁储存罐与活化罐连接，防止发生液体的泄露。



水计量器

水计量器计算活化用水。