



ŒNOLIA  
AUXILIA

源自酵母裂解物，用于高成熟度葡萄或清澈的葡萄汁。  
用于生产起泡酒的基酒



### → 酿造工艺

- 100% 有机酵母的裂解物
- 改善困难的发酵过程
- 降低了活性干酵母的环境压力，从而减少挥发酸的产生。
- 吸收抑制发酵的物质，改善起泡酒基酒的可发酵性。
- 味觉上呈中性
- 促进酒泥沉淀

### → 产品及技术特性

- 酵母裂解物的生产工艺100%纯有机
- 不含转基因物，未经电离处理
- 适用于用于起泡酒的原酒发酵，用于酒类，符

合《国际酒类规范》。

### → 用量

- 用量 20 - 40 克/百升
- 最大添加量: 40 克/百升 (CE N°2019/934法规).

### → 使用方法

用于初级发酵: 分两次添加 (10 - 20 克/百升):

- 添加酵母时: 直接添加或溶解在葡萄汁中然后加入高压釜中
- 发酵过程中: 一同添加 20 克/百升的**AZOFERM**

起泡酒二次发酵前准备基酒:

- 罐式发酵法: 葡萄酒溶解然后在添加酵母前直接添加入罐中。
- 传统发酵法: 用葡萄酒溶解后直接添加，添加营养盐后，进行预过滤前，为保证稳定性，请等待至少48小时。



## AUXILIA

### ➔ 附加信息

- 注意微生物控制，营养盐同时作用于酵母和细菌。
- 注意监测微生物动态，尤其是注意苹乳过程。

### ➔ 储存与包装

在低于15°C的温度下，以原始密封包装存放在清洁，干燥且无异味的地方，不要冷冻。遵守包装上标明的有效期。打开后请迅速使用。

- 袋装 1 Kg
- 箱装 20 Kg