



# LEVULIA® PULCHERRIMA

产品介绍

有机酵母，增强葡萄的品种香气



## → 酿造工艺



**LEVULIA PULCHERRIMA** 通过微生物选育从众多菌株中分离的非酿酒酵母菌株。与第戎的葡萄与葡萄酒大学 (IUVV) 合作进行，在勃艮第地区选育的拥有《风土》特性的菌株。

**LEVULIA PULCHERRIMA** 属于梅奇酵母属，天然存在于特定地区的葡萄皮上的菌株，有助于在酒精发酵的阶段增加葡萄酒的感官复杂性并增加各种香气。通过研究代谢过程发现，这类菌种可以产生具有酿酒学意义的化合物，例如酯 (Bisson 等, Kunkee, 1991)，硫醇 (Zott等, 2011)，并且几乎不产生不良的化合物，例如乙酸 (Zohre和 Erten, 2002; Jolly和2003)。

**LEVULIA PULCHERRIMA** 适合于所以拥有萜烯类和/或硫醇类香气的葡萄品种。为白葡萄酒或桃红葡萄酒带来复杂且丰富的香气。

**LEVULIA PULCHERRIMA** 可以发酵产生 (耐受) 至多8度的酒精。之后按顺序接种酿酒酵母，如 **FERMOL Candy** 或 **LEVULIA ESPERIDE**。

## → 产品及技术特性

- 菌种 : *Metschnikowia pulcherrima* 梅奇酵母. 有机菌株
  - 活酵母 > 10<sup>10</sup> UFC/g
- 该产品符合国际酿酒法典标准，用于酿酒。

发酵特性：

- 酒精耐受：8% Vol.

技术特性：

- 降低酒精含量
- 挥发酸低

风味特点：

- 增加葡萄酒的香气



# LEVULIA<sup>®</sup> PULCHERRIMA

## → 用量

- 20 - 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

- 对于不利发酵条件：高TAVP、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)
- 为了更好的控制活化过程，减少人为操作可能的错误，我们建议使用 **REACTIVATEUR**

## → 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）