



FERMOL[®] RCH

起泡葡萄酒，发酵重启



→ 技术描述

本酵母是由AEB集团与知名科研机构共同开发并经过严格筛选的产品。能够产生大量优质的芳香类前体。如醛类和酯类化合物，并有很强大的生成甘油，酸，甘露糖蛋白的能力。并且酵母对酒中不良化合物有很好的抗性，从而保证优良葡萄酒的生产。

Fermol RCH 适合进行传统的发酵，也非常适合进行发酵重启。口味有突出的水果-花的表现。生产甘油，酯类物质的能力强大。低温下沉淀物紧凑，极大的方便了转瓶的过程。

Fermol RCH 增强果香，花香及甜润的口感。

→ 组成

酵母 (LSA)。

→ 用量

100-300ppm。

→ 使用方法

1: 10加入含糖的温水中，最高38度，20-30分钟
建议活化过程中加入Fermoplus Energy，添加量为酵母量的1/4。在活化6小时后，酵母数量可以提升30%。

→ 储存及包装

20度一下24个月，5度一下36个月。

10kg大包含500g小包。

