



FERMOL[®] Charmat

针对起泡葡萄酒的酵母



→ 技术描述

AEB 公司的酵母是通过严格筛选并与知名研究机构合作生产的。此酵母比其它酵母更能产生芳香物质的前体，在发酵过程产出高含量和比例的酯类醛类。生成丰富的甘油，氨基酸和甘露糖蛋白。因为所有酵母都是经过严格技术选育的，所以产生的影响葡萄酒质量的不良化合物极少。

Fermol Charmat 有极高的发酵速度，并且不会影响品种香气。对营养素需求低，高耐酒精。**Fermol Charmat** 酵母能够适应在autoclave或瓶中因气泡带来的高压环境。对发酵的再启动也有很好的结果。

Fermol Charmat 突出葡萄酒的果香和柑橘香。

→ 组成

活性干酵母(LSA)。

→ 用量

100到300ppm。

→ 使用方法

在十份温水中活化20-30分钟，最高水温 38° C。

建议活化过程中加入 Fermoplus Energy，添加量为酵母重量的1/4。试验表明在活化过程添加Fermoplus Energy 后，酵母数量比不添加时增加了30%。

→ 储存及包装

在20度以下可以保存24个月，在5度以下可以保存36个月。

大盒净重5公斤，内含每小盒净重500克。

