



FERMOL[®] Chardonnay

突出葡萄品种特性和香气的白葡萄酒酵母



→ 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，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 Chardonnay 增强葡萄酒中成熟水果的香气，并且产生更高的甘露糖蛋白，带来饱满柔和的口感。其特性使其适合生产经过冷浸渍或入桶的高级白葡萄酒。发酵过程中产生的丰富香气在精酿过程中可以进一步增强。

富门霞多丽发酵的葡萄酒具有丰富的果香和柔和的花香。

→ 组成

活性干酵母 (LSA)。

→ 用量

10 到 30 g/hL。

→ 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10公斤，内含每小盒净重500克。

