



FERMOL® Grand Rouge

用于生产陈酿葡萄酒的酵母



→ 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 Grand Rouge 具有优异的产品特征：发酵启动快，营养要求低，优异的耐酒精和高温性能。因为富门产区酵母是从天然酵母中筛选出来的，所以对野生酵母有极强的抗性，可以减少SO₂的使用剂量。在葡萄汁中迅速的占有绝对生长优势。

单宁结构强劲，赋予葡萄酒干净、浓郁、层次感强、易辨的品种香气。

→ 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%。

Fermol Grand Rouge 非常适合与乳酸菌共同使用。

→ 附加信息

本酵母由拉里奥哈酿酒研究所（西班牙）筛选，雷焦艾米利亚大学（意大利）培育而成。

→ 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或10公斤，内含每小盒净重500克。

