



# ELEVAGE Sweet

陈酿使用，增加酒的饱满度。



## → 技术描述

陈酿阶段是葡萄酒生产中重要的环节；这个阶段葡萄酒必须想办法长时间的保持颜色的鲜活和稳定性，单宁则不断成熟帮助葡萄酒结构的生成，同时要符合市场的需求，拥有饱满而柔和的口感。

**Elevage Sweet** 是一款基于酵母衍生物的创新产品，具有强大的抗氧化能力，可以固定香气和优化葡萄单宁的口感，为酒带来结构感和柔顺性。

在酒中添加 **Elevage Sweet** 后，进行品尝可以明显发现有甜味，单宁有结构感，并且在酵母衍生物的包裹下变得口感柔顺，酒体丰满。

从香气的角度来说，**Elevage Sweet** 可以稳定香气，并且带来一定的复杂性，可以感觉到淡淡的榛子味和烘烤的感觉。

这款产品是在葡萄酒陈酿过程中添加的理想之选，但也可以在接近装瓶的阶段使用，因为在这种情况下，酒体和结构更为明显。此外，由于原花青素单宁和甘露糖蛋白具有公认的还原能力，它还可以延长葡萄酒的寿命，并且该特性对于延长葡萄酒在木桶中的保存时间很有帮助，因为在木桶中存在酒体氧化的风险。

## → 组成和技术特性

酵母裂解物，原花青素单宁。

## → 用量

10 - 40 g/hL.

## → 使用方法

用葡萄酒溶解然后均匀添加

## → 技术描述

储存于阴凉干燥，避光避热的地方

4KG大盒含1KG小盒装

10KG袋装

