



# FERMOL<sup>®</sup> Aromatic

用于白葡萄酒和芳香型葡萄酒的酵母



## → 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, 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。

使用 **Fermol Aromatic** 的葡萄酒, 在发酵结束后, 可以产生大量的发酵香气, 使葡萄酒获得非凡的嗅觉体验, 是非常理想的新鲜型葡萄酒酵母。并且具有非常规律的糖消耗过程, 有利于控制发酵温度。

**Fermol Aromatic** 产生明显的花香, 热带水果香气和微妙的夏季水果香气。

## → 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%。

## → 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。

10kg大包装含500g小包装。

10kg大包装

