



FERMOL[®] Arome Plus

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。

Fermol Arome Plus 所生产的葡萄酒具有非常强烈的香气, 其中葡萄的天然香气与发酵香气完美和谐的融为一体。

Fermol Arome Plus 表现明显的花香, 酿造出具有良好酸度的优雅葡萄酒。具有负POF 特性, 因此不会产生挥发性酚, 挥发性酚会给葡萄酒带来令人不愉快的气味, 使人联想起油漆的味道。此外这款酵母有很好的醇和二氧化硫抗性, 即使在低温条件下也可以很好的进行发酵。Fermol Arome Plus 产生明显的花香, 热带水果香和精致的柑橘味以及百花和夏季水果的香气。

→ 组成

酿酒酵母。包含脱水山梨糖醇单硬脂酸酯 (E491)。

→ 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和5kg大包装含500g小包装。

5kg大包装

10kg大包装

