



FERMOL[®] Bayanus Lipari

酿造芳香型白葡萄的酵母



→ 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 Bayanus Lipari 酿造的葡萄酒略带优雅的金黄色, 具有更好的酒体和更佳的味觉平衡, 新鲜的果香并略带一点辛香料味道, 由于己酸乙酯的积累突出表现菠萝和草莓的香气。**Fermol Bayanus Lipari** 的酵母菌株选自气候温暖阳光明媚的产区, 保证了其良好的发酵动力, 硫化氢的生成量极少并生成更多的甘油。

使用 **Fermol Bayanus Lipari** 酿造的葡萄酒拥有夏季水果, 红色水果和热带水果的香气。

→ 组成和技术特性

活性干酵母 (LSA); *Saccharomyces cerevisiae* r.f. bayanus 酵母。

→ 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 Glu 3.0**, 添加量为酵母重量的1/4。试验表明在活化过程添加**Fermoplus Energy Glu 3.0** 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或5kg大包装含500g小包装。

