



FERMOL® Blanc

用于生产品种特性明显并且香气丰富的白葡萄酒的酵母



→ 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 Blanc 是一款适应低温的酵母。只要不是在极端缺少营养的条件下, 该酵母是不会生产 H₂S的。因此这款酵母生产的葡萄酒酒体优秀, 香气复杂并很干净, 根据不同葡萄品种, 会产生包括白色水果, 热带水果, 柑橘和花香的气味。

→ 产品组成和技术特性

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

