



FERMOL® Fleur

突出葡萄品种特性和香气的白葡萄酒酵母



→ 技术描述

Fermol Fleur 是一款杂交酵母，由法国葡萄和葡萄酒研究所 (IFV Nantes) 研发的三款新酵母中挑选出来。这款酵母适用于多种葡萄酒的酿造，为葡萄酒带来独特的香气，在嗅觉和味觉上带来明显的轮廓，满足市场对拥有精致花朵香气的葡萄酒的需求。

适合的葡萄品种包括：维欧尼(Viognier)，格莱切多(Grechetto)，菲亚诺(Fiano)，格雷克(Greco)，卢夏纳(Lugana)，特雷比奥罗(Trebbiano)，博比诺(Bombino)，维蒙蒂诺(Vermentino)，长相思(Sauvignon Blanc)，霞多丽(Char-donnay)，米勒-图高 (Müller-Thurgau)，肯纳(Kerner)，普洛塞克(Prosecco)，白皮诺(Pinot Bianco)，灰皮诺(Pinot Grigio)，阿内斯(Arneis)，卡塔拉托(Catarratto)，银佐利亚(Insolia)，法兰娜 (Falanghina)，安桃娃 (Antão Vaz) 及其它许多种葡萄。这款酵母也被广泛应用于桃红葡萄酒的生产，可以酿造香气非常强烈明显的葡萄酒。

增强其特性的理想发酵温度为13-16°C；在氨基酸营养物充沛的时候，发酵过程产生的酯和芳香前体会更丰富。

在某些葡萄品种中，这款酵母的芳香特征与特定前体（如半胱氨酸和谷胱甘肽）的存在有关，这些前体增强了该酵母产生的香气。

苹果酸消耗很低 (<10%) 因而可以很好的保持葡萄品种天然的酸爽感，对于一些炎热产区或酸度特别重要的产区非常重要。该酵母营养需求中等。

因此发酵使用 **Fermol Fleur** 酵母可以在嗅觉上得到明显的白色花香，香醋和薄荷的香气。

→ 组成及技术特点

活性干酵母(LSA) *Saccharomyces cerevisiae*. 含E491-山梨醇酐单硬脂酸酯

→ 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

原始密封包装下，保存于避光避热干燥无味的地方。最好保存在<20°C的温度下。不要冷冻，保质期内使用。

1 kg盒装含 500 g袋装

10 kg盒装含500 g袋装

10 kg盒装

