



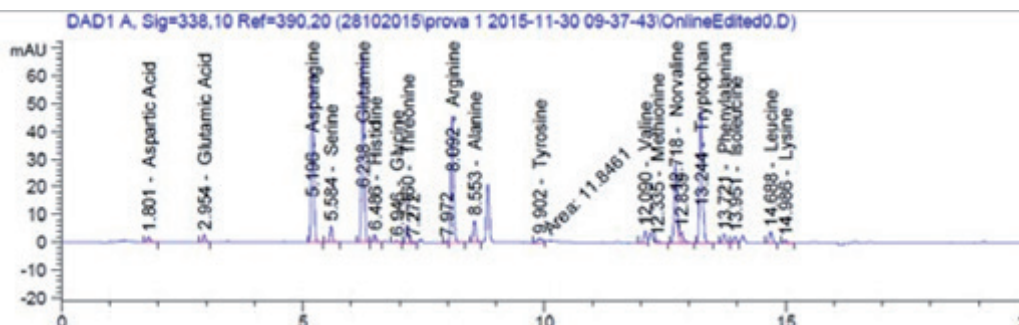
FERMOPLUS® Tropical

富含氨基酸的营养剂，适合生产香气丰富的葡萄酒。

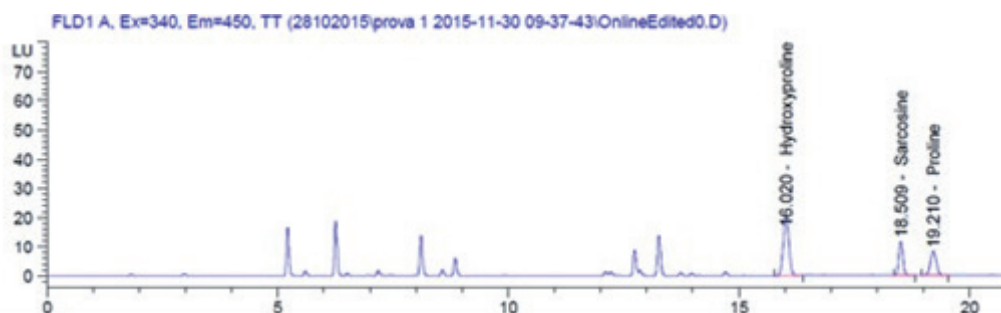


→ 技术描述

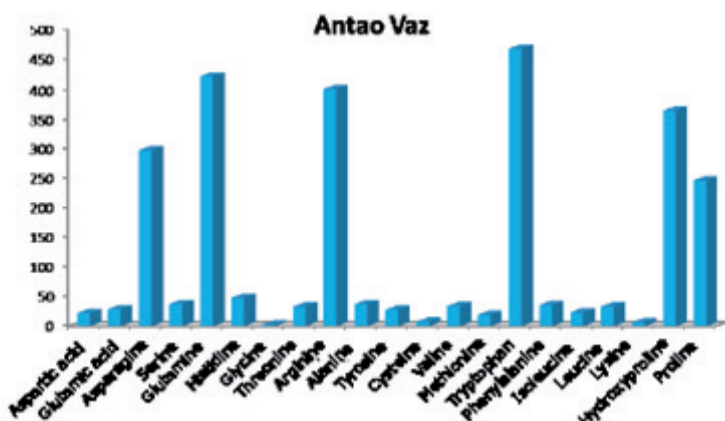
特定氨基酸可以是酵母的发酵过程更规范可控并增加表达葡萄品种的香气。特别是那些品种香气突出的葡萄品种，利用氨基酸非常重要，例如亮氨酸，苯丙氨酸，异亮氨酸和缬氨酸。酵母的代谢功能也受谷氨酸影响，酵母将氮源转运至细胞内需要利用谷氨酸。还有一些其它重要的氨基酸，例如精氨酸，既可以提高香气表达，又是酵母可快速吸收利用的重要氮源。通过研究葡萄品种的葡萄品种，得到以下色谱图。



通过 HPLC 技术分析安桃娃葡萄品种



通过 HPLC 技术分析安桃娃葡萄品种



将色谱图的数值转换为直方图：值以mg / L表示。





FERMOPLUS® Tropical

Title: Leucine Degradation 19
Organism: Saccharomyces cerevisiae



→ 组成和技术特性

酵母及酵母裂解物, 2% 的抗坏血酸。
FERMOPLUS Tropical 符合国际食品法典

→ 用量

用量 20-50 克/百升。
最大用量: 130 克/百升 (EC 法规 N. 606/2009).

→ 使用

直接添加到葡萄汁中。
添加时间不要迟于发酵开始后72时

→ 储存剂包装

密封包装保存在低温干燥的地方, 避免阳光直射。

- 1 公斤包装
- 5 公斤包装



AEB (SHANGHAI) TRADING CO., LTD • Room 2951, Metro Dream Plaza, 6088 Humin Road, Shanghai (CN)
Tel: +86 021 33360350