



FERMOPLUS® Floral

富含天然氨基酸的营养剂，适合生产香气丰富的葡萄酒



→ 技术描述

AEB 的科研团队经过不懈的努力，已经研究清楚氮营养剂的作用原理和重要性。确认了不同氨基酸与葡萄酒香气表达之间的关系。我们选择了广受欢迎的绿维特利纳葡萄品种（也称为绿色麝香葡萄）。为其研发了全新的营养剂。

FERMOPLUS Floral 增强葡萄品种的香气特征；花香，果香同时增加这些香气的新鲜感。这款营养剂提取自富含特定氨基酸的酵母，从而确保产品的氨基酸含量。特别适合生产花香明显的葡萄酒。

FERMOPLUS Floral 可以突出白葡萄酒的香气。对于那些本身含有丰富香气的白葡萄品种，使用这款营养剂可以更加突出品种香气。而对于其它的葡萄品种，这款营养剂可以带来类似的香气。这些结论，通过深入研究氨基酸代谢过程的香气表达而得来。

→ 组成和技术特性

酵母及酵母裂解物，抗坏血酸。

不含转基因，未经过电离处理。 **FERMOPLUS Floral** 完全符合国际食品法典的规定。

→ 用量

建议用量20 - 40 克/百升。 最大用量: 133 克/百升 (EC Reg. N.606/2009).

→ 使用

直接添加或稀释后添加

→ 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

