



FERMOPLUS® CH Fruit

高含量的氨基酸，可以提高葡萄酒芳香



→ 技术描述

严格筛选的氨基酸，有效规范酵母的发酵过程，并突出品种特性。并且含有增加芳香的不可或缺的营养物，比如：异亮氨酸（戊醇和乙酸酯的前体）；亮氨酸（生成香蕉，百香果的味道）；缬氨酸（生成花香，白色水果香）

此外酵母的代谢功能受谷氨酰胺影响极大，谷氨酸上的酰胺携带铵离子穿过细胞膜，作为营养的传递者是细胞繁殖和生长必不可少的。对于本身就富含芳香前体的葡萄品种，精氨酸和脯氨酸对发酵过程的芳香物质生成有重要的作用。AEB研发了这一款新型营养剂，该营养剂提取出自富含特种氨基酸的酵母，确保我们所需的氨基酸的含量，可以帮助葡萄酒充分表达品种芳香，比如霞多丽。

Fermoplus CH Fruit 被用于突出表现白葡萄酒的芳香。以霞多丽为例，使用此营养素可以明确的突出品种的典型香气。而对于其它几种葡萄品种也可以有效的突出品种的香气。我们的研究是基于对氨基酸代谢产生芳香前体的深入研究而来

→ 组成和技术特性

酵母及酵母的自溶物，抗坏血酸。

→ 用量

20-40 克/百升

→ 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。
0.5 公斤包装
5 公斤包装

