



# FERMOPLUS® Prosecco

富含天然氨基酸的营养剂，用于生产富含果香和花香的葡萄酒



## → 技术描述

**FERMOPLUS® Prosecco** 是一种富含天然氨基酸的营养剂，非常适合用于罐式发酵法的起泡葡萄酒。**FERMOPLUS® Prosecco** 是专门设计用于二次发酵的营养剂，可以产生丰富的花香和水果香，从而丰富酒的香气。

这些香气与葡萄酒中的酸味完美结合，整体呈现出和谐平衡的感官。

**FERMOPLUS® Prosecco** 在二次发酵的高压环境下也可以充分作用，生成精致的花香。

通过 **FERMOPLUS® Prosecco** 获得的主要芳香型为夏季的水果，精致的花香，橘子和柠檬的香气。

## → 组成和技术特性

酵母裂解和自溶物，抗坏血酸 (2%).

## → 用量

用量为 20 - 80 g/hL.

最大用量：133 g/hL (法规 CE N. 606/2009).

## → 使用

直接添加或稀释后添加

## → 储存剂包装

存放于阴凉干燥避光避热的场所。

15 kg箱装含1 kg 袋装。

5 kg 袋装

