

改善口感，提升品质，安琪酵母浸出物MP60（包邮）

产品名称	改善口感，提升品质，安琪酵母浸出物MP60（包邮）
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	5800.00/袋
规格参数	型号:MP60 有效物质含量:90（%） 产品规格:10kg
公司地址	中国 湖北 宜昌市 城东大道168号
联系电话	86 0717 6369370 15872631230

产品详情

型号	MP60	有效物质含量	90（%）
产品规格	10kg		

本产品是酿酒酵母在特种酶制剂的作用下，采用现代生物工艺提炼而成，富含甘露糖蛋白等多糖物质，应用在葡萄酒酒精发酵或后期处理过程中，可有效释放甘露糖蛋白等多糖物质，改善葡萄酒的香气和口感，显著提升葡萄酒的品质。

酵母浸出物 mp60水溶性强、有效成分含量高，是获得食品生产许可证(qs4205 2801 0005)的多糖类产品。

【产品参数】

外观	细度均匀的粉末
色泽	淡黄色至棕色
气味或滋味	具有特有的香味和滋味
溶解性	可溶于水，无明显沉淀
甘露糖蛋白	40%
总氮	0.5 ~ 7.5%
灰分	8%
水分	6%

【特性和作用】

- 1、应用在葡萄酒中，释放甘露糖蛋白，有“酒泥陈酿”的作用，增强酒泥搅拌的效果;
- 2、结合单宁、花青素等酚类物质，改善葡萄酒感官特征，降低葡萄酒生涩味，口感圆润柔和，色泽稳定持久;
- 3、形成保护性复合物，提高酒石酸和蛋白质的稳定性;
- 4、具有很好的释放和稳定香气物质的能力;
- 5、富含氨基氮、维生素和矿物质营养，可补充发酵中的营养需求;

【产品使用】

- 1、用法：在葡萄汁酒精发酵或葡萄酒后处理过程中均可使用，建议在发酵后期使用效果最佳。将该产品溶于5~10倍重量的葡萄汁或酒后添加到发酵罐中，通过酒泥搅拌或机械搅拌使产品混合均匀效果更好。
- 2、用量：200~400ppm，建议以实验效果为准。
- 3、包装：5kg/袋或箱，可根据用户要求进行包装。
- 4、储存：避光、防潮、常温下保存，开包后请尽快使用完。
- 5、保质期：24个月。超过保质期时，检测结果符合要求仍可使用。