

确保葡萄酒发酵质量，安琪发酵营养剂FN502 5KG*2（包邮）

产品名称	确保葡萄酒发酵质量，安琪发酵营养剂FN502 5KG*2（包邮）
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	1600.00/袋
规格参数	型号:FN502 有效物质含量:90（%） 产品规格:5KG*2
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	FN502	有效物质含量	90（%）
产品规格	5KG*2		

在酒精发酵过程中，可以合理改善酵母营养，避免迟缓、中止、重启等发酵风险，防止产生与营养不足有关的气味缺陷，有助于减少挥发酸生成，提高芳香物质含量，确保葡萄酒发酵质量、风味的最优化。

该产品属于酵母自溶制剂，在酒精发酵过程中，合理改善酵母营养，避免迟缓、中止、重启等发酵风险，防止产生与营养不足有关的气味缺陷，有助于减少挥发酸生成，提高芳香物质含量，确保葡萄酒发酵质量、风味的最优化。

【产品参数】

外观	吸湿性粉末
色泽	淡褐或浅黄色
溶解度	在水、果汁中完全溶解
营养	该产品富含多种有机氮源、维生素和矿物质元素

【产品特性】

1、弥补发酵过程中酵母营养尤其是氮源的缺失，促进酵母种群生长，使酵母数量和代谢能力持久稳定；

- 2、防止过早出现酵母衰老造成的发酵迟缓、停滞现象;
- 3、提高酵母发酵效率，使酒质富有更新鲜、醇正的风味;
- 4、改善酵母代谢环境，避免或减少不良脂肪酸、高级醇等副产物的产生;
- 5、在低温、高渗、缺营养等不利条件下使用发酵营养剂，也有助于苹果酸-乳酸发酵的启动。

【使用建议】

若发酵生产存在以下情况或风险，建议使用发酵营养剂：

潜在酒精含量 > 14%

原料总糖 > 250g/l

葡萄汁浊度 < 50ntu

发酵温度 < 18℃，

ph < 3.3

原料采收过早或染菌过重，发酵醪中可利用性氮源<200mg/l等

将发酵营养剂用果汁或温水溶解后直接添加到发酵醪中循环搅拌均匀即可。

【产品用量】

普通用量：150 ~ 250ppm

不利条件，发酵迟缓：250 ~ 400ppm

【产品储存】

密封包装并尽量储存在干燥的地方，拆开的包装应当尽快用完，注意防潮。

保存期：24个月