

复合酵母营养剂—高级纽崔分

产品名称	复合酵母营养剂—高级纽崔分
公司名称	天津万橡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:高级纽崔分 主要营养成分:酵母细胞壁,磷酸氢二铵和纤维素 品牌:Enartis
公司地址	河西区太湖路20号
联系电话	13612186890

产品详情

型号	高级纽崔分	主要营养成分	酵母细胞壁,磷酸氢二铵和纤维素
品牌	Enartis	有效物质含量	100(%)
产品规格	10KG/袋	主要用途	酵母营养剂

高级纽崔分 (nutriferm advance)

复合酵母营养剂

成分

酵母细胞壁,磷酸氢二铵和纤维素。

特征

红葡萄酒发酵缓慢或停滞的主要原因是酒精对酵母细胞壁的分解,特别是在高温的状况下。这种分解生理学上的结果就是对糖转移蛋白质的破坏,导致酵母大量死亡,由此终止发酵。

高级纽崔分 (nutriferm advance) 在发酵中期提供氮源,使糖转移蛋白质保持必要的活性直到完成酒精发酵。补充的氮从dap,更多从酵母细胞壁提供的氨基酸中获取。

nutriferm advance提供包含在酵母细胞壁的脂质,脂质可以增强细胞壁抵抗高酒精度的能力。

nutriferm advance补充细胞壳和纤维素,可吸收抑制酵母的短链脂肪酸,具有解毒效果。

发酵中期加入nutriferm advance可以维持酵母的活性和生长，直到发酵完成。要提高它的有效性，建议：

在发酵进行到三分之一和一半之间时，加入10毫升/升的氧气。可用氮含量低时（少于200毫克/升），在发酵开始阶段，加入12克/百升的nutriferm start（dap+硫胺(维生素b1)），以获得有效的酵母繁殖。

应用

专门用于红葡萄酒发酵中期的营养补充。

用量

根据发酵条件(葡萄成熟度，温度，酵母菌株)，20-40克/百升（欧盟法定最大用量为75克/百升）。

使用说明

将1千克的nutriferm advance溶入10升的发酵中的果浆，会立即溶解。

在发酵中期泵循环时加入。该溶液会产生泡沫，发酵时加入固体材料产生泡沫是正常的。

包装和存放

10千克/袋

密封包装：存放在凉爽，干燥，通风处，避光保存。

开启的包装：仔细密封，按上述要求存放。

产品适用于葡萄酒酿造，符合欧洲ec1493/99法律之规定。