

葡萄酒酵母—查林杰红果

产品名称	葡萄酒酵母—查林杰红果
公司名称	天津万橡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:查林杰红果 类别:发酵剂 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	查林杰 红果	类别	发酵剂
品牌	Enartis	有效物质含量	100 (%)
执行标准	产品符合《国际葡萄酒药典》之规定	主要用途	葡萄酒发酵,增加果香

查林杰红果

增加红酒和桃红葡萄酒的香气

红果是一种适用于短年份的红酒和桃红葡萄酒的酵母，其特点在于可给葡萄酒增加水果香气。

感官特征

查林杰红果不需特殊条件，既能产生明显的二类香气。

用它发酵的红酒，由于可以产生令人愉快的果香（蓝莓，黑莓，樱桃，覆盆子）和紫罗兰香气，因而广受消费者喜爱。

它副产优质甘油，且不影响酸物质。因此相同时间里，可使葡萄酒呈现柔和新鲜的质感。

微生物特性

发酵温度 14-34 °

迟滞时间短

发酵速度快

耐酒精度 16%v/v

杀伤因子强

酿造特性

需氮量 高

需氧量 高

挥发酸产出中低

h₂s产出 低

so₂产出 中

耐so₂度 高

甘油产出 中

与苹果乳酸发酵的兼容性低，可推迟苹果酸乳酸发酵

应用

桃红葡萄酒

短年份红酒或中度陈酿红酒

新型红酒

最佳效果

为加强产品果香，可在入罐时添加nutriferm arom作为营养素。nutriferm arom可提供一种特殊氨基酸，查林杰红果借以合成芬芳化合物。

另一种方法是在浸提时加入单诺红果，这种单宁含有芬芳因子，借助查林杰红果产生的水解酶，可以释放出樱桃和新鲜水果的香气。

用量

20-40克/百升（1.67-3.3磅/1000加仑）

腐烂葡萄，高糖分含量，和困难微生物条件下可加大用量。

使用说明

I将干酵母按1：10比例溶于纯净水中（35-38 °），缓慢搅拌。

I溶液静置20分钟后，再次搅拌

I在入罐发酵初始将酵母水溶液加入果汁中，二者温度不应超过10 °。

I用泵均匀搅拌混合果汁。

按上述时间和方法使用，可最大限度活化再水和酵母。 .

包装与保存

0.5千克多层真空包装

密封保存：将该产品存放于低温（5-15 °）干燥处。

开启包装：仔细密封，按上述要求存放。开启后尽快使用。

产品符合《国际葡萄酒药典》之规定。