

葡萄酒酿酒酵母—查林杰 TOP-15

产品名称	葡萄酒酿酒酵母—查林杰 TOP-15
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 (TOP15) 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 (TOP 15)	类别	发酵剂
品牌	Enartis	有效物质含量	99.9 (%)
执行标准	本产品符合《国际葡萄酒药典》之规定	主要用途	葡萄酒发酵

查林杰top-15

感官特征

top 15是一种强力酵母，用来处理高难度发酵和汽酒产品发酵。

特性：

top 15是一种高酒精含量的强力酵母，可低温发酵。

它被用于干白，干红和桃红葡萄酒的酿造。并且用于汽酒的瓶内发酵和钢铁桶净化。它能使葡萄酒散发清新香气，并保持葡萄特性。

微生物特性：

∅ 发酵温度：10-30 ∅ 迟滞阶段：短 ∅ 发酵速度：快 ∅ 酒精含量： 17%
v/v ∅ 杀伤因子：强 ∅ ph值:抗酸 ∅ 抗游离so2:良

生态特征

需氮量 中低

需氧量低

挥发酸产出低

硫化氢产出 低

二氧化硫产出低

与苹果酸发酵的兼容性常规

应用

∅ 酒精含量高的红、白葡萄酒。 ∅ 无法控温的发酵。 ∅ 停滞发酵的再度发酵。 ∅ 起泡酒的二次发酵。 ∅ 低氧条件下的发酵。 ∅ 晚收葡萄酒

理想酿造效果

酵母营养剂对含糖量较高的葡萄发酵来说是至关重要的。因此，建议接芽阶段top15结合活力纽崔分（nutriferm energy）；12-24小时后，加入特制纽崔分（nutriferm special）可产生更多氮，随后在耗糖1/3阶段，加入高级纽崔分（nutriferm advance）。

用量

20-40克/百升。

果汁和果浆受到霉菌感染，葡萄中天然微生物菌群的数量高时，需要增加用量。

使用说明

∅ 将干酵母拌入10倍体积的35-38℃ 纯净水中，缓慢搅动。 ∅ 放置20分钟后再搅动。 ∅ 开始添罐时尽早将酵母溶液加入到果浆或果汁中。果浆和酵母溶液的温差不能超过10℃。 ∅ 当满罐时，将酵母均匀的通过泵循环或搅拌散布到罐中。

按照上述要求的时间和方法可以确保复水酵母的活性。

二次发酵准备接种酵母时，遵循特殊方法。

包装及储存

500克/包，多层真空包装。

密封包装：存放于凉爽（5-15℃）干燥处。

开启的包装：仔细密封按上述要求存放，开启后尽快使用

本产品符合《国际葡萄酒药典》之规定。