

FERVENSTTM SLB

大量葡萄酒酿制下发酵剂

使用

SLB酵母菌具有拉力强，潜伏期短，规律发酵并能提供适当的营养元素的特质。特别推荐在大量酿酒时，反应罐，氮控制，当地微-----，等等问题时，SLB可以用，即使在没有温度控制下，发泡葡萄酒重新发酵或在压力罐内条件下使用。

在初期发酵过程中，加入适量SLB酵母能使葡萄酒得到清澈地芳香和良好的有机体平衡。在高压灭菌器再发酵过程中，SLB散发出能感觉得到的快乐的水果香味，而且，因为这种香味不含H₂S，感觉很清澈。由于不同的应用，SLB酵母在最后结果中起着 一个交汇点的作用，使整个处理反映过程经济实惠。

微生物特色:

麦酒酵母

- 杀菌作用:中度
- 发酵条件:>14°C
- 耐醇性:14%
- 发酵率:后期，规则反应。
- 营养要求:不需要大量的氮
- 很少产生出乙醛,挥发的酸和硫复合物

酿酒特性:

- 芳香特征:SLB产生出典型的发酵芳香;
- 味觉特征:非常清新的;
- 主要用途:适于大量的酿酒过程,和再发酵过程。

使用建议

用量:

红, 白葡萄酒, 玫瑰葡萄酒: 20-30g/hl,
再发酵过程: 20-40g/hl

制备方法:

与水以1: 10的比例在37°C温度下化合, 放置15分钟后, 每15分钟搅拌 2—3次, 搅拌均匀后倒入葡萄浆内。

- 整个化合过程不能超过45分钟;
- 葡萄浆与再化合酵母温度差不能超过10°C;
- 酵母的再化合要在一个合适的容器内进行, 这点很重要;
- 再化合酵母要在水中, 不能在葡萄浆内进行;
- 再化合酵母过程不要加氨盐

包装

500克/袋, 多层真空密封袋。

储存

存放于凉爽干燥的地方

