

FERVENSTTM TREBBY

从中性的葡萄品种得到新鲜的水果味的白葡萄酒

应用

主要用于芳香性白葡萄酒发酵的酿酒酵母菌株。

Trebbby的特点是提高酯和醋酸酯发酵过程的生产率，尤其是当氮供应充足时。

当选择这个酵母，特别注意的是通过选择具有良好的活性并且能够迅速消耗糖的酵母进行安全发酵。

Trebbby可以成功地用于由成熟不当的葡萄制作的，比预期的芳香含量低的白葡萄汁和红葡萄汁。为了获得最佳的感官效果和葡萄酒的寿命，最好是在适当的营养包括保护下使用Trebbby。使用这样芳香的新鲜酵母将保存从早期就开始老化。

微生物特性

酿酒酵母

- 杀伤因素：目前。
- 发酵条件：>14 °C。
- 酒精耐受性：14%。
- 发酵率：常规发酵相比有好的开始和结束。
- 营养要求：一个合理的营养有助于最好的感官效果。
- 乙醛生产低，挥发性酸和硫化物。

酿造特性

- 香气特征：提高酯和醋酸发酵过程中的生产率。
- 味道：酸度和圆度之间的良好平衡。
- 主要用途：发酵；由碳浸渍得到的葡萄汁（新的葡萄酒）。
- 建议：Trebbiano, Garganega, 白葡萄的芳香性。

使用建议

用量:

20-30 g/hl。

制备:

在1:10的水中再水化，在37° C. 等待15分钟，然后在接下来的15分钟搅拌2-3次。倒入葡萄汁搅匀。

- 再水化的总时间不得超过45分钟。
- 葡萄汁和再水化酵母之间温度差不能超过10° C.
- 酵母的再水化要在适当的容器中。
- 不使用葡萄汁再水化（只用水）。
- 不在再水化时添加铵盐。

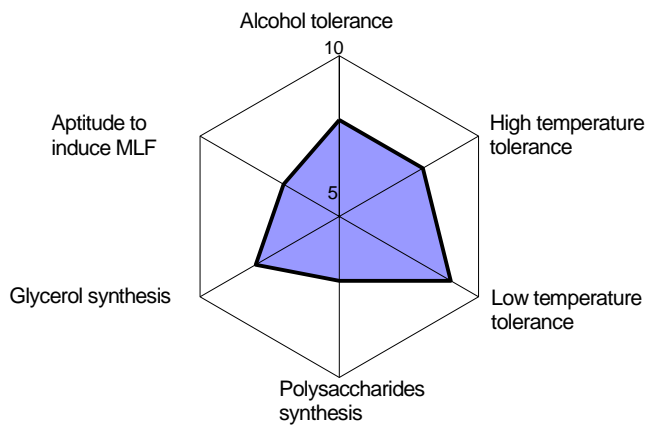
包装

500克/袋，多层真空密封袋。

储存

存放于凉爽干燥的地方

CHARACTERISTICS



EFFICACY

