



组分

- 酵母 (*Saccharomyces bayanus**) , 乳化剂 : 山梨醇酐单硬脂酸酯 (E491)

使用推荐

- 适用于不同发酵条件下的各种苹果酒

技术特性

- 完美的沉降能力
- 发酵温度范围广: 10-30 °C
- 耐酸 : pH 最低不低于 2.9
- 氮源需求量低 : 最低不低于 150ppm 可利用氮源
- 可很好利用果糖
- 糖/醇比 : 16.3g/L 糖可收得 1% alc./vol.
- 最大 SO₂ 量:70mg/l
- 最大浑浊度 : 50 NTU

添加量

- 前酵过程 : 20 至 30g/hl
- 起泡过程 : 30 至 40g/hl

复水过程

- 复水温度 : 35-38°C , 将所需一定量的酵母溶解于 10 倍于其自身重量的水中
- **搅动**避免集结成块 , 静置 15 分钟
- 分 2 至 3 次将酵母乳**逐渐**添加到醪液中 , 以避免菌种和醪液的温差超过 10°C。这个过程中酵母有一个适应期 , 避免产生过大温差
例如:如果待接种醪液的温度为 14°C , 那么在接种前 , 菌种的温度则不得超过 24°C
- 在每次添加酵母结束后 , **搅拌**并静置 8-10 分钟
- 通过充气使菌种在发酵罐中得到充分混合

整个复水过程不得超过 45 分钟

保质期

自生产日期开始 4 年

** According to 《The Yeasts, A Taxonomic Study》 5th edition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011*

该技术参数表中所包含的数据来源于我们对此产品的精确表达。他们仅归属于 S.I.Lesaffre 集团旗下弗曼迪斯事业部。
消费者需确保在法律允许条件下使用此产品。