



FERMAID O™

有机酵母营养素

产品描述

FERMAID O™ 是拉曼对发酵过程中氮代谢的研究成果。

FERMAID O™ 是一种独特的酵母自溶物，含有大量游离氨基酸和肽，由拉曼特选而来。该产品可提供100%的有机氮源，不含任何氨盐（DAP 或 SDA）。



作用 & 成效

FERMAID O™ 可为酵母菌提供均衡的营养：

- 高利用率的氨基酸和肽。与无机氮相比，酵母对氨基酸的有效利用率更高。
- 天然的生存因子，有助于酵母在压力条件下的生存和代谢。
- 天然来源的微量元素，如维生素（硫胺素、生物素、泛酸……）和小分子矿物质（镁、锰、锌……）。

FERMAID O™ 可在增强葡萄酒的成熟果实特征及酒体的同时，减少葡萄酒的干燥口感。

经 FERMAID O™ 提供的可同化氮，可为酵母带来较无机氮源更加稳健的同化和吸收活动，避免因营养添加而导致的发酵活动陡增，从而限制温度峰值的出现，使发酵更加平稳。

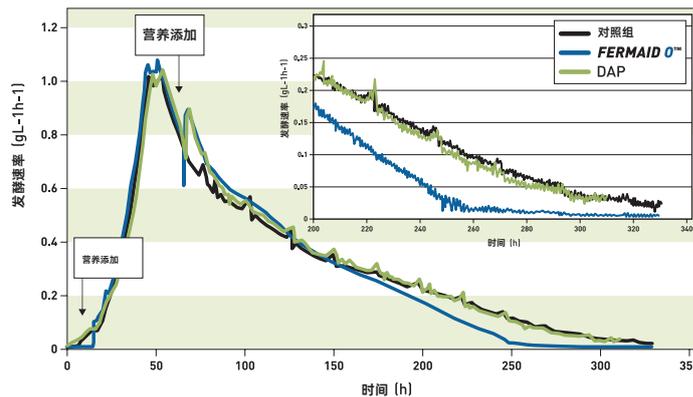


图 1：在发酵的两个阶段（酒精发酵开始时和酒精发酵 1/3 时）以两种不同形式添加 16 mg/L 的 YAN：无机氮（DAP）vs 有机氮（FERMAID O™）。

图 1 显示，在添加等量可同化氮的情况下，有机氮对发酵动力学的影响更加积极。事实上，在缺氮严重的酒醪中，有机氮可以促使酵母消耗掉所有的糖分从而使发酵更加完整，而以无机氮形式提供的等量 YAN 则无法完成发酵，且对照组（不添加营养物质）和添加磷酸二铵的发酵之间无显著区别——在这两种情况下，均能观察到发酵受阻。

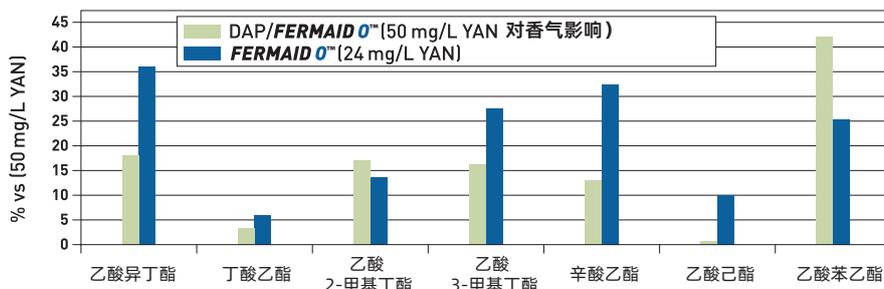


图 2: 无机/有机营养对 16°C 发酵的霞多丽的影响 (AWRI)。
DAP - 50 mg/L YAN 对芳香化合物产量的影响

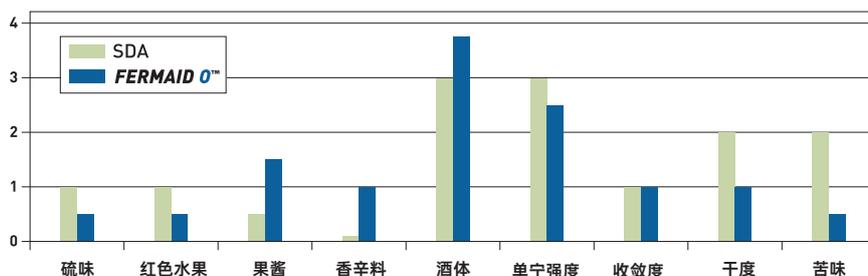


图 3: FERMAID O™ 对西拉葡萄酒 (ICV R&D Dpt) 感官特征的影响。

葡萄酒生产使用说明

	酵母可同化氮 YAN	
	30 g/hL 产品带来	40 g/hL 产品带来
FERMAID O™ YAN 实际量	12 mg/L	16 mg/L
FERMAID O™ YAN 等效值	36 mg/L	48 mg/L
DAP (YAN)	63 mg/L	84 mg/L

YAN与YAN等效值

拉曼葡萄酒学与不同机构合作进行了多项研究，以揭示酵母可同化氮 (YAN) 来源的重要性及其对发酵性能的影响。这些研究表明，由特种酵母自溶物带来的“有机”YAN 对发酵的支持效率是无机 YAN (主要是 DAP) 的 3 倍。因此，添加 40 g/hL 的 FERMAID O™ 可带来的 YAN 等效值 (无机 YAN) 为 48 mg/L。

建议用量: 2x20g/hL

- 酒精发酵初期添加 20g/hL
- 酒精发酵 1/4-1/3 时再次添加 20g/hL

将产品溶解悬浮于 10 倍于用量的水或葡萄汁中，在酒精发酵过程中加入发酵罐内。



OMRI (有机材料审查协会) 是美国的全国性非营利组织，负责决定哪些生产投入可用于有机生产和加工。

包装和储存

- 10 kg (4 x 2.5 kg 包装) 和 10 kg 盒装
- 储存于阴凉干燥处
- 开封后立即使用

中国总代理/经销

上海杰兔工贸有限公司

地址: 上海市浦东新区新金桥路1088号联创国际大厦1706室

电话: 021-61063023 61063112

网址: www.jatou.com

邮箱: info@jatou.com

本文所示信息在我们了解范围内是正确的，然而，本数据手册不应视为是一种明确的保证，也不对该产品的销售状况产生影响。2022年6月。



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS / PROTECTORS



SPECIFIC YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture