



GO-FERM PROTECT™

适用于复水活化阶段的酵母保护剂

产品描述

经过与法国国家农艺研究所（INRA）的多年合作研究，拉曼葡萄酒学开发出了一款高效的、100% 纯天然的生物技术工具。

GO-FERM PROTECT™ 是由特殊的高固醇酵母自溶物和富含微量营养元素的特种灭活酵母组成的配方产品，由于其富含生物可同化的微保护因子和微量营养元素，可以有效提高酵母的存活率，尤其是在困难的发酵条件下。



作用 & 成效

GO-FERM PROTECT™ 可增强酵母细胞膜的强度，并通过微保护因子——特定的固醇和多不饱和脂肪酸，使酵母更加强健、对发酵压力的耐受性更高。

同时，GO-FERM PROTECT™ 提供的微量元素——维生素和矿物质，可在发酵过程中最大限度地提高酵母的活力。

GO-FERM PROTECT™ 采用了拉曼独有的 NATSTEP™ 工艺，可从复水活化阶段开始优化酵母的效率。这种复水工艺可带来：

- 最佳的生物可同化微保护因子和微量营养元素含量。
- 复水过程中更优的微保护因子和微量营养素的吸收和同化。

原料的情况会因葡萄品种、年份、葡萄成熟度和葡萄园施肥情况不同而有所不同。接种酵母后，酒醪/汁中可能会存在固醇、维生素或矿物质缺乏的情况，且这些微保护因子和微量营养素的酵母生物可同化性也是无法保证的。

当出现可能导致发酵条件困难的下列情况，或在酒醪中微保护因子和微量营养元素可能缺乏时，应立即使用 GO-FERM PROTECT™：

- 采收成熟度非常高（糖含量和可萃取酚类含量高）
- 存在灰霉病
- 高度过滤、澄清及二氧化硫含量高的葡萄汁
- 发酵中止时，二次接种的“救援酵母”的复水准备



NATSTEP™ 经由我们拉曼葡萄酒学 LALLEMAND OENOLOGY 的专业技术研发而来。

NATSTEP™ (NATural STERol Protection)：在酵母复水步骤中使用的酵母保护剂，用于加固酵母细胞膜，帮助防止渗透性休克。

NATSTEP™ 酵母保护技术可提高酵母对酒精的耐受性，使发酵过程更容易检测预测，避免发酵感官问题的出现。



1. GO-FERM PROTECT™ 可保证发酵安全

- 提高酵母的抗应激能力。
- 提高酵母对酒精的耐受性。
- 提高酵母在发酵过程中及发酵末期的存活率。
- 提高发酵活性的保持能力，直至酒醪中的糖分全部消耗、发酵完整结束。

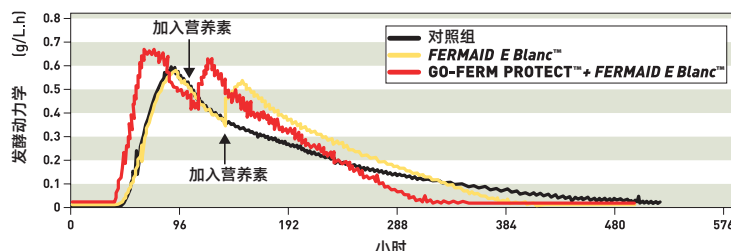


图 1: 保护措施对酒精发酵安全性的影响
(维欧尼, 16 °C - YAN 122 mg/L NFA - 浊度: 6 NTU).

2. GO-FERM PROTECT™ 有助于减少挥发酸的产生

3. GO-FERM PROTECT™ 可保持葡萄酒的感官特性

- 减少异味的产生，包括挥发酸和硫类异味。
- 减少非接种（有害）酵母的不良活动。

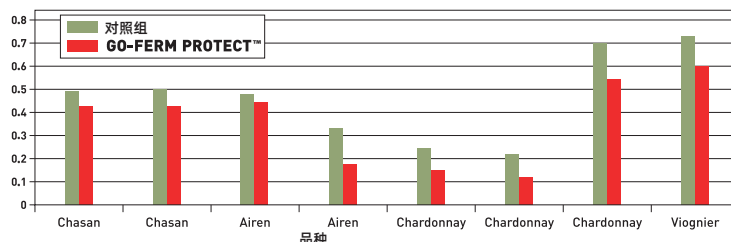
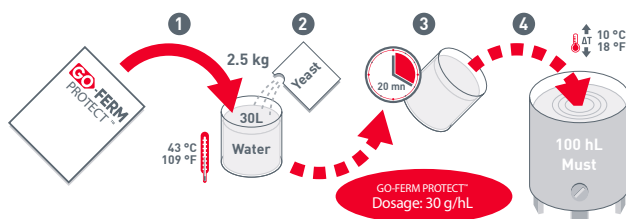


图 2: 挥发酸的减少

葡萄酒生产使用说明

推荐用量: 30 g/hL

1. 将 GO-FERM™ 溶解悬浮于复水活化使用的水中（43 °C）。
2. 在水温 37 °C 左右时，加入待使用的酵母并轻轻搅拌。
3. 等待20分钟。
4. 使用葡萄汁进行温度适应性培养步骤，并将其添加到发酵罐中。



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。

包装和储藏

- 有 10 kg 箱装 (4 x 2.5 kg)、2.5 kg 或 10kg 盒装
- 存放于阴凉干燥处
- 开袋后立即使用

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4月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/ PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture