# FERMAID E™

## 复合酵母营养素

## 产品描述

FERMAID E™ 是一种特殊的复合酵母营养素,适用于葡萄醪、果泥和起泡葡萄酒的酒精发酵。使用由拉曼研发的FERMAID E™,可减少酿造过程中酒精发酵迟缓和停滞的发生。

FERMAID E™ 有助于使酵母细胞在发酵启动时尽快扩增达到最大密度,尤其是在氮含量有限的条件下,从而尽快、尽可能高效地完成酒精发酵。

在发酵过程中,健康的酵母发酵往往优先于杂菌发酵,因此发酵启动的快速平稳可减少酒醪对二氧化硫的需。为了促进发酵的高效和快速结束,FERMAID E™ 为酒液提供了一系列重要的营养物质和生物因子:

- 特种灭活酵母
- 磷酸二铵
- 硫酸铵
- 硫胺素



### ∞作用&成效

#### • 针对发酵迟滞

缓慢迟滞的发酵在微生物学上是不稳定的,会导致有害的酵母和细菌等微生物的生长,从而产生乙酸、乙醛和二乙酰基等不良副产物。FERMAID E™ 是优质的酿酒酵母营养产品,可带来良好的发酵效果,降低发酵迟滞风险。

#### • 在养分困难的果醪/汁中

在营养缺乏的果汁或果醪中,当酵母可同化氮(YAN,Yeast Assimilable Nitrogen)低于 125 mg N/L 时,额外补充 100 - 200 mg N/L 的YAN 可获得最佳发酵动力学。然而,在只补充YAN的情况下,虽然发酵动力学良好,但酿造出的葡萄酒往往会带有苦涩尖锐等特点。在这种情况下,添加 40 g/hL 的 FERMAID E™ 可改善葡萄酒的口感和平衡,带来更高的葡萄酒质量。

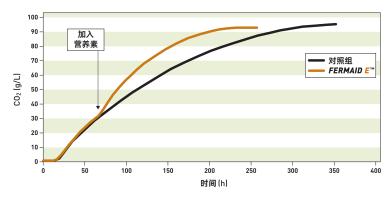
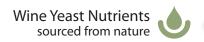


图1: 营养素-40 g/hL; 1/3 酒精发酵处添加; 缺氮模拟酒发酵; 24℃; LALVIN CY3079™ 25 g/hL.





醪/汁中的酵母可同化氮含量	FERMAID E™ 酵母营养策略建议
< 150 mg/L	酵母接种时和1/3酒精发酵时分别添加 20 g/hL FERMAID E™
150 mg/L < < 250 mg/L	酵母接种时添加 15 g/hL FERMAID E™ 1/3 酒精发酵时添加 20 g/hL
> 250 mg/L	1/3 酒精发酵时添加 20- 30 g/hL FERMAID E™

在极端温度、高澄清度和高潜在酒精度的条件下,该营养策略将受到保护因子(产品内部的 Natstep™)调节保护。

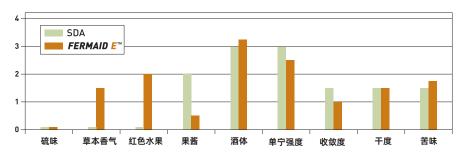


图 2: FERMAID E™ 对美乐葡萄酒感官特征的影响(ICV 试验研发部)。

## 葡萄酒生产使用说明

	酵母可同化氮(YAN) mg/L	
	30 g/hL 产品带来	40 g/hL 产品带来
FERMAID E™	36 mg/L	56 mg/L
DAP	63 mg/L	84 mg/L

**建议用量:** 30-40 g/hL. 最大用量: 40 g/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。

## 包装和储存

- 1.0 kg、2.5 kg 或 10kg 包装
- 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。2023年4月。















