



Stimula

Sauvignon blanc

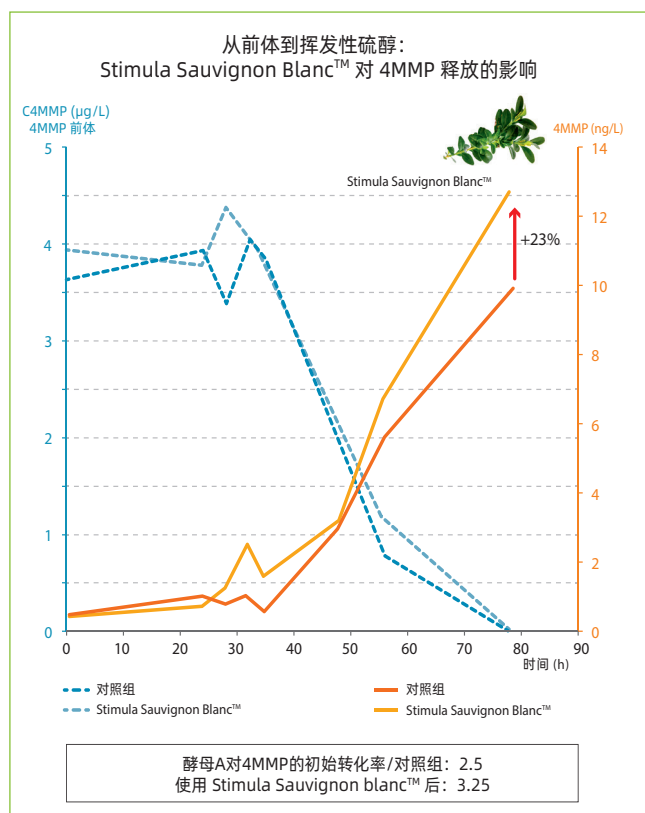
产品描述

Stimula™ 是新一代的100%酵母自溶物系列产品配方，旨在为发酵提供最佳水平的氨基酸、甾醇、维生素和矿物质，以优化酵母的代谢，彰显不同葡萄品种的独特芳香特征。

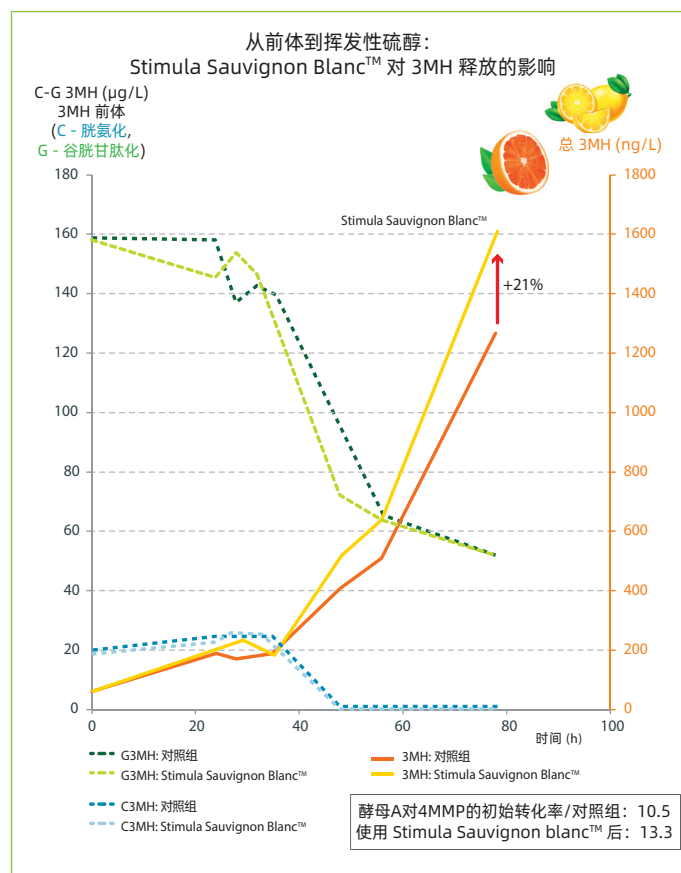
Stimula Sauvignon blanc™ 是一种有机营养素，特别富含泛酸、硫胺素、叶酸、锌和锰，以优化酵母对 4MMP 和 3MH 前体的吸收，并将其生物转化为挥发性硫醇香气。

通过我们对酵母代谢的了解以及与研究伙伴合作的最新成果，我们确定了添加 **Stimula Sauvignon Blanc™** 的最佳时机。由于酵母对硫醇类香气前体的吸收发生在发酵的早期阶段，因此在发酵初期添加 **Stimula Sauvignon Blanc™** 可优化酵母对有益于香气转化的因子的吸收代谢以及硫醇类香气的生物转化，并提高转运效率，避免香气生产过程中的抑制作用。

作用与成效



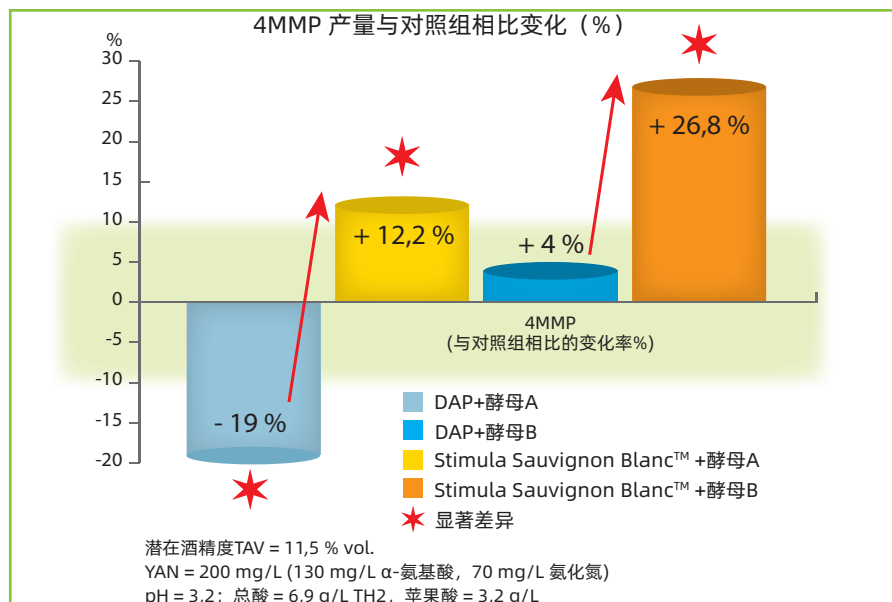
长相思葡萄酒（法国卢瓦尔河）试验：在酒精发酵开始时，以 40 g/hL 的剂量添加 DAP 与 **Stimula Sauvignon Blanc™**。虚线表示 4MMP 前体的吸收，实线表示 4MMP 的释放。



长相思葡萄酒（法国卢瓦尔河）试验：在酒精发酵开始时，以 40 g/hL 的剂量添加 DAP 与 **Stimula Sauvignon Blanc™**。虚线表示 3MH 前体的吸收（蓝色为胱氨酸，绿色为谷胱甘肽），实线表示 3MH 的释放。

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



长相思葡萄酒（法国热尔省）对比试验：在酒精发酵开始时，以 40 g/hL 的剂量添加 DAP vs 添加 **Stimula Sauvignon Blanc™** vs 无营养添加。条形图表示与未添加的对照组（X 轴表示 0）相比，4MMP 百分比的变化情况。

用量及使用指导

- **STIMULA Sauvignon Blanc™** 是一种提供高利用率的氨基酸、肽、维生素及矿物质的有机营养补充剂。
- 推荐用量为40g/hL，于酒精发酵开始时添加（*40g/hL 相当于48mg/L无机源的可同化氮）。
- 使用 **STIMULA Sauvignon Blanc™** 时应预先将产品均匀溶于水中（1kg:10L）并立即加入发酵罐。如静置时间过长，则在入罐之前需重新混匀。

葡萄醪初始YAN	酒精发酵初期	1/3 酒精发酵时
> 200 mg/L	Stimula Sauvignon™ 40 g/hL	
125-200 mg/L	Stimula Sauvignon™ 40 g/hL	FERMAID E™ 10-20 g/hL
< 125 mg/L	Stimula Sauvignon™ 40 g/hL	FERMAID E™ 20-30 g/hL

YAN = 酵母可同化氮 Yeast Assimilable Nitrogen

包装和储存

- 本品为10kg (10 x 1 kg/袋) 盒装。
- 存放于阴凉干燥处。
- 在建议的储存条件下，保质期为自生产之日起 4 年。

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

Stimula
Sauvignon blanc

就我们所知，此处的信息是真实准确的，但本数据表不视为明示或暗示的保证，也不被视为本产品的销售条件。

February 2019