



Stimula™

Syrah

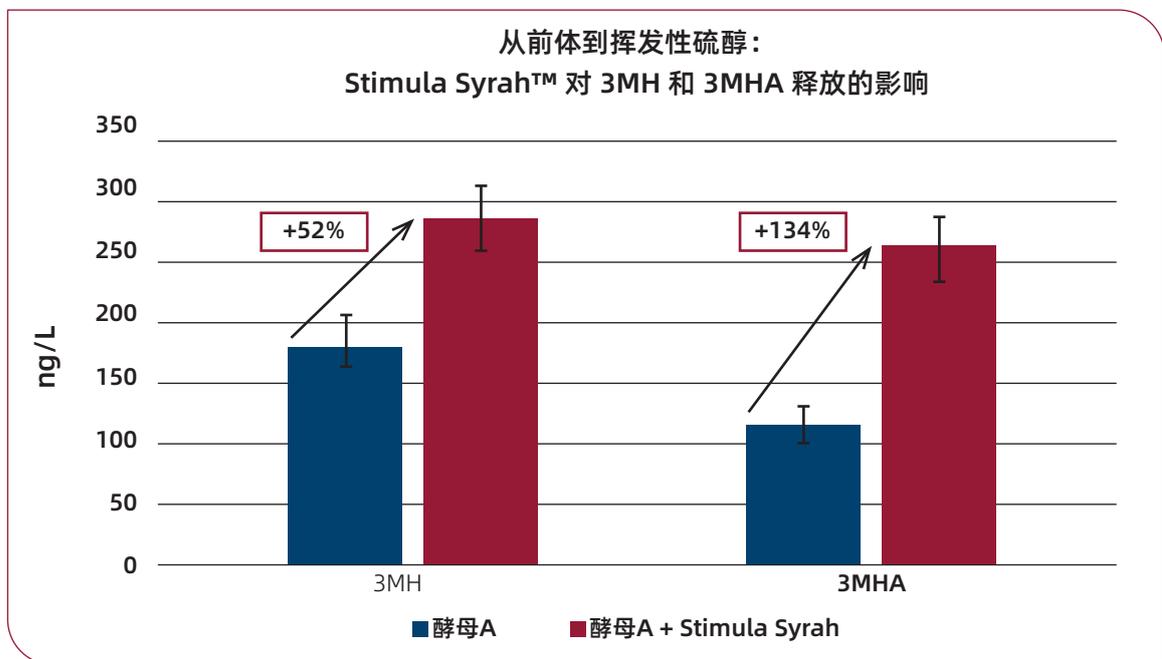
产品描述

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。

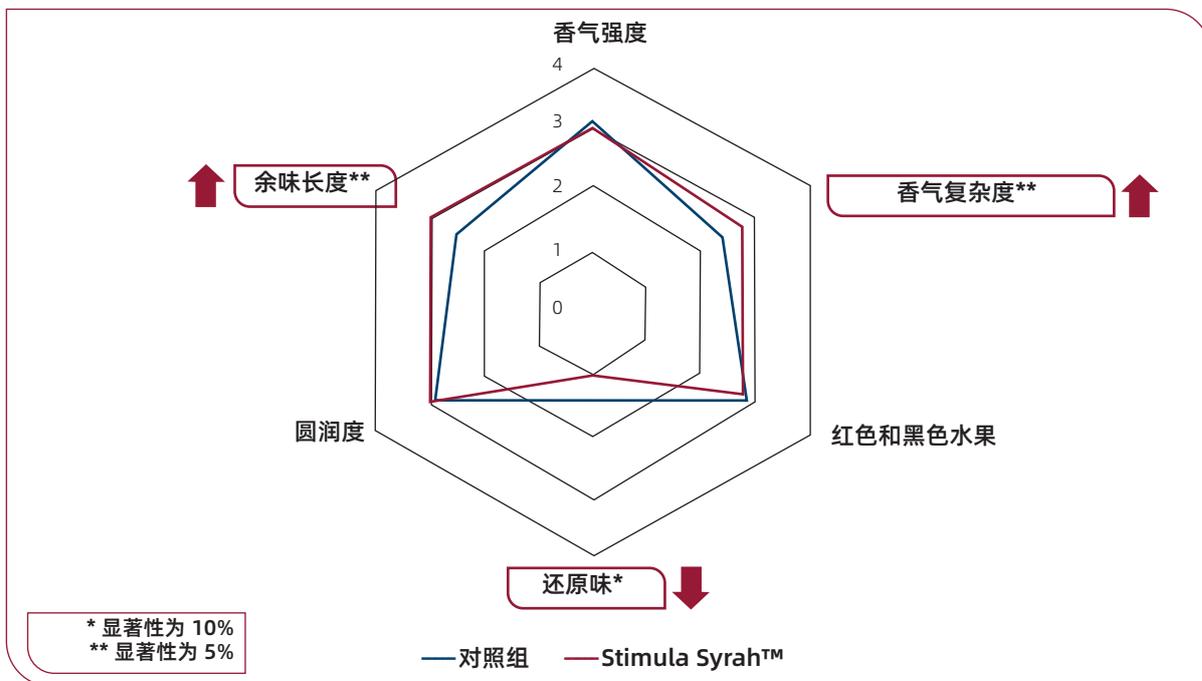
Stimula Syrah™ 是一种有机营养素，特别富含不同的氮源（肽和游离氨基酸）、特定维生素（泛酸盐、硫胺素）和矿物质，可增加品种香气的释放，避免硫类异味产生。

该产品可促进葡萄酒发酵过程中品种香气（硫醇、萜烯类和去甲异戊烯类）的释放。由于硫醇类香气前体的酵母吸收转化发生在发酵的早期阶段，因此在酒精发酵（AF）初期添加 Stimula Syrah™ 会增强酵母代谢，提高香气前体转运效率，并避免酵母遭受次级香气代谢抑制。这对于硫醇前体的吸收以及其向挥发性硫醇的生物转化至关重要，尤其是对于 3-巯基己醇（3MH）而言。此外，高含量的维生素（泛酸）有助于避免 H₂S 等硫类破坏性气味的产生，并限制了过度还原性特征对积极香气的掩盖作用。寡元素（镁）含量的优化也提高了酵母的乙醇抗性。

作用与成效



西拉葡萄酒（南非斯泰伦博斯大学，2018年）比较试验：Stimula Syrah™ 无添加 vs 添加量为 40 g/hL（酒精发酵初期）。
(入罐分析：糖含量 = 256 g/L - YAN = 156 mg/L - pH = 3.54 - 总酸 = 4.42 g/L)



由专家小组进行感官分析（2020年3月，33位品尝者）。
西拉葡萄酒（法国南部，2018年）比较试验：无添加 vs 在酒精发酵开始时添加 **Stimula Syrah™**。
(入罐分析：糖含量 = 226 g/L - YAN = 245 mg/L - pH = 3.65 - 总酸 = 4.82 g/L)

用量和使用指导

- **Stimula Syrah™** 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助剂。
- 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）。
- **Stimula Syrah™** 使用时应预先均匀溶于水（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。

包装和储存

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

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

*YAN: 酵母可同化氮 Yeast Assimilable Nitrogen

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™
Syrah

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。

March 2020