

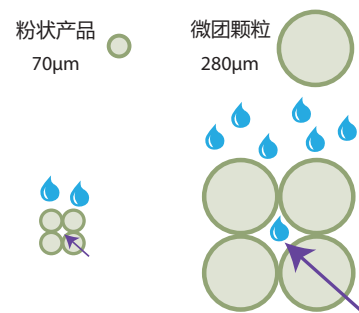
# GO-FERM STEROL FLASH™

## 加速酵母复水流程，简化复水步骤

### 产品描述

GO-FERM STEROL FLASH™ 是一种以特种酵母自溶物为基础的全新天然酵母保护剂，富含高浓度、高生物利用率的麦角甾醇，并通过创新工艺形成独特的微团形态：

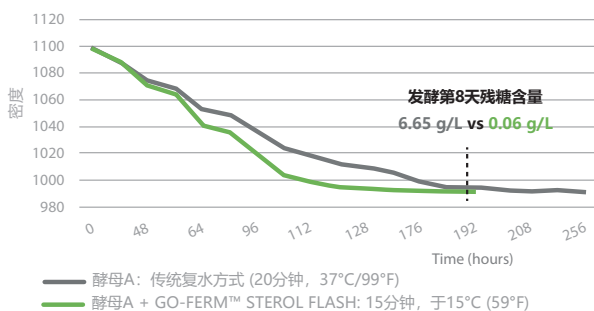
- **更大的颗粒直径**（4倍于其他产品），减少使用过程中粉尘的产生；
- **更优的湿润性**，拥有更大的微粒间隙和更大的接触表面积；
- **易溶于水，分散迅速。**



GO-FERM STEROL FLASH™的上述特性能够促进酿酒酵母更加快速高效地整合固醇，大大简化酵母复水过程，缩短复水时间消耗（仅需15分钟-复水温度高于15°C即可）。

### 作用 & 成效

霞多丽 - 2020, 西班牙



霞多丽 (Lallemand 拉曼实验酒庄, 西班牙)

高澄清度葡萄酒 (15 NTU) 和高潜在酒精度(14.6% v/v),  
接种温度15°C

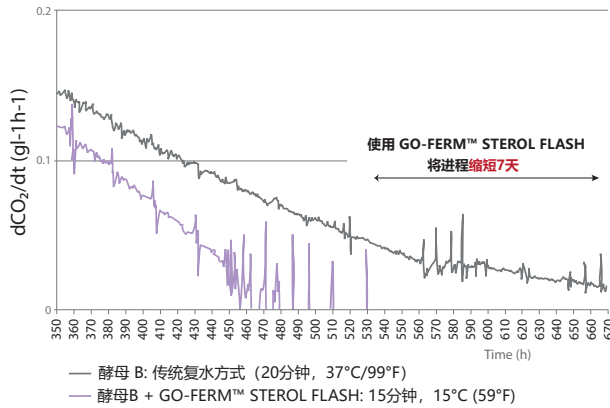
GO-FERM STEROL FLASH™ 增加了困难酿造条件下的发酵的安全性，如：

- 具有**高澄清度**（低NTU）和/或**低酒精发酵温度**的白葡萄酒和桃红葡萄酒（优化发酵期间的酵母活性）。
- 具有**高潜在酒精度**的红葡萄酒（改善酿酒酵母的渗透性和乙醇耐受性）。

GO-FERM STEROL FLASH™ 还能改善酵母对母香气前体物质的同化，使芳香化合物更好地释放。



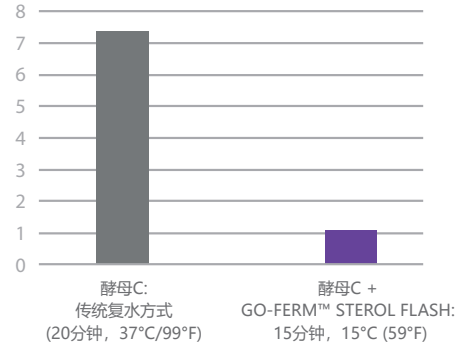
### 桃红葡萄酒 - 西拉, 法国



### 桃红西拉 (INRAE Pech Rouge, 法国)

高澄清度葡萄汁 (30 NTU) 和高潜在酒精度 (14% v/v),  
低温接种 (15°C), 发酵过程不额外通氧

### 残糖含量 (g/L) 美乐, 法国南部

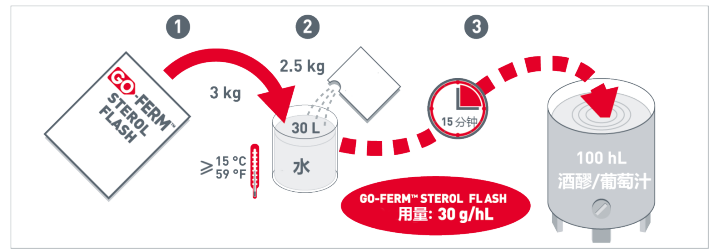


### 美乐, 南非

含糖量 230 g/L, 酵母可同化氮 (YAN)  
138 mg/L, 24°C酒精发酵

## 酿造使用指南

1. 将 GO-FERM STEROL FLASH™ 溶解于水中 (室温, 高于 15°C 即可)。
2. 加入需复水的酵母, 轻柔搅拌, 等待 15 分钟。
3. 将复水后酵母溶液添加至发酵罐中并混匀。



## 包装和储藏

- 10 kg 箱装 (4 x 2.5 kg 密封铝箔袋)
- 存放于阴凉干燥处
- 开袋后立即使用



专利申请中 21008-040-01

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](http://www.jatou.com)

邮箱: [info@jatou.com](mailto: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