



RESKUE™

吸附发酵抑制因子的 新型特选酿酒酵母细胞壁

产品描述

酒醪成分中可能会含有抑制性有毒化合物，这些化合物会影响酵母的活力和发酵活性，并导致酒精发酵缓慢或停滞。

其中，短链和中链脂肪酸（SMCFA）等对酒精发酵的抑制作用已被广泛证实。目前，酵母细胞壁常常会被用于消除这些SMCFA，以确保发酵过程的完整和稳定。

杀菌剂、除草剂和杀虫剂等农药残留同样会严重影响酵母的活性，并可能引起发酵中止。近年来，一些研究表明，它们还可能对香气（尤其是酯类）的产生和葡萄酒的果香特性产生负面影响（Noguerol-Pato等）。

RESKUE™是一种特选的酿酒酵母细胞壁，其生化和物理特性均得到了充分表征，并具有高吸附能力。

RESKUE™是去除SMCFA和农药残留的有效工具。



作用 & 成效

自2006年以来，拉曼Lallemand研发团队一直致力于优化酵母细胞壁的表征。为优化酵母细胞壁的吸附能力，研究团队筛选出了一种葡萄酒酵母，并开发了特殊的自溶工艺（Pradelles等）。同时，研究也证实了在使用前对细胞壁复水是提高其吸附能力的重要步骤。

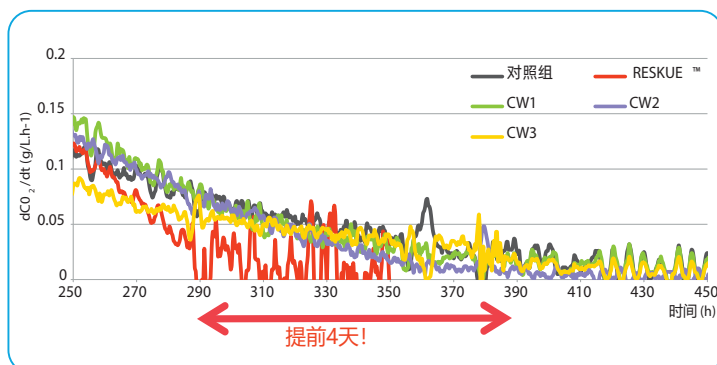


图1：实验室规模试验，法国霞多丽葡萄酒。在酒精发酵（AF）进行3/4时，添加不同的细胞壁（40 g/hL）。在发酵过程终末期对酒精发酵动力学的影响

此外，一种分析酵母细胞壁生化组成及评估其物理特性的新方法也在研究中被开发（Schiavone等）。

在严苛的酒精发酵条件下，我们对特种酵母细胞壁 RESKUE™ 进行了实验室和酿酒厂生产规模的试验。结果表明，RESKUE™能够通过去除SMCFA和农药残留（图2和图3），促进发酵过程的完整和稳定（图1）。

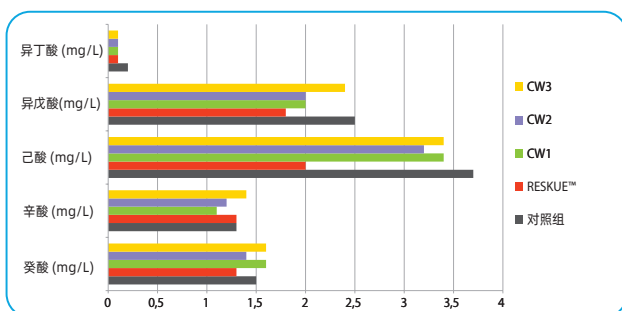


图 2：实验室规模试验，法国霞多丽。在酒精发酵 (AF) 进行3/4时，添加不同的细胞壁 (40 g/hL)。AF 结束时对 SMCFA 含量的影响。

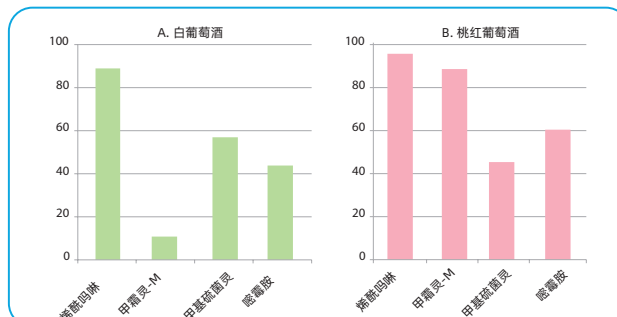


图 3：实验室规模试验，受多种杀虫剂残留物污染白葡萄酒 (A) 和桃红葡萄酒 (B)，西班牙。添加 RESKUE™ 40 g/hL 后的农药去除率 (%)。

葡萄酒生产使用说明

推荐用量： 20 - 40 g/hL。

- 在向葡萄汁中加入特种酵母细胞壁之前，需按照正确的方案进行复水：
将 RESKUE™ 悬浮于 10 倍于用量的水中（温度为 30 至 37 °C），混匀后等待 20 分钟，然后将悬浮液加入待处理的酒醪中，并确保其在发酵罐中均匀分散。
- 在酒精发酵 (AF) 2/3 左右时加入 RESKUE™，以防止发酵迟缓。
- 在对酒精发酵中止的酒醪进行治疗性处理时，在重新开始发酵前处理中止的酒醪。
- 最大用量为 40 g/hL。

包装和储存

- 1 kg 铝箔袋装
- 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。2022年4月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture