



UVAFERM BDX™

Saccharomyces cerevisiae

优化波尔多葡萄品种特性

产品描述

自法国分离筛选而来的 UVAFERM BDX™ 酵母具有世界公认的品质，尊重波尔多葡萄品种特性，特别是在品种香气和风味方面。



作用 & 成效

赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、美乐 (Merlot) 和品丽珠 (Cabernet Franc) 在世界各地均有种植。根据土壤、产量和酿酒方式的不同，用这些葡萄品种酿造的葡萄酒会有不同的表现形式。然而，它们呈现出的某些特定的主要特征是相同的，例如品丽珠和赤霞珠会有胡椒味（吡嗪），梅洛会有草莓酱味（呋喃酚）。UVAFERM BDX™ 非常适合于优化这些品种的发酵。

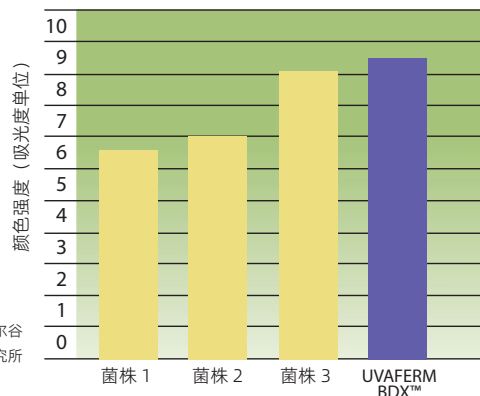
此外，UVAFERM BDX™ 酵母还能优化葡萄酒中的酚类化合物的保存，有助于酿酒师酿造出色泽浓郁、总酚含量高的葡萄酒。它还具有较低的β-糖苷酶活性，有助于限制颜色损失。

感官特征及颜色

在不同葡萄酒产区使用 UVAFERM BDX™ 酵母酿造的葡萄酒的感官特征

品种	国家	感官特征
赤霞珠	美国	干果、橄榄、单宁圆润
美乐	美国	成熟水果，单宁圆润
马尔贝克	阿根廷	干果、松露

使用不同酵母菌株酿造的葡萄酒色度对比



西拉，克莱尔谷
澳大利亚葡萄酒研究所

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ 代表酵母安全和感官优化 (Yeast Security and Sensory Optimization)，这是拉曼特有的酵母生产工艺，可帮助酵母克服严苛的发酵条件。

YSEO™ 通过改善酵母的质量和表现，提高了酒精发酵的可靠性，即使在困难的条件下也能降低感官偏差产生的风险。YSEO™ 酵母是100%天然的非转基因酵母。

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 18 - 30 °C
- 酒精耐受度 16% v/v
- 发酵速率中等
- 竞争因子 ("Killer K2") 活跃
- 营养需求中等
- 挥发酸产量低
- SO₂ 产生量低
- 低泡发酵
- 与酿酒乳酸菌兼容

*部分数据、内容受发酵地区风土及发酵条件影响而有所不同，具体可咨询当地技术人员获取建议

葡萄酒生产使用说明

用量: 20 - 40 g/hL

A. 不使用酵母保护剂进行复水活化

1. 使用十倍于酵母用量的水 (温度 35 °C- 40 °C) 进行复水活化。
2. 轻柔搅拌使酵母悬浮混匀，等待20分钟。
3. 将复水中的酵母与少量葡萄汁/醪混合，使酵母悬浮液与葡萄汁/醪的温差逐渐调整至 5-10°C 内。
4. 接种至酒醪中。

B. 使用酵母保护剂进行复水活化

在潜在酒精度较高 (> 13% v/v)、浊度较低 (< 80 NTU) 或其他条件困难的葡萄汁/醪中，建议于酵母复水活化时使用我们的 GO-FERM™ 系列产品 (酵母复水保护剂)。

请按照所选 GO-FERM™ 产品的复水说明进行操作。

+ 注意事项:

总的复水时间不应超过 45 分钟。使用干净的容器对酵母进行复水至关重要。不建议直接在葡萄汁或醪中进行复水活化。为了确保酵母的最佳发酵能力，请根据酵母需求应用适合的营养管理方案。

包装和储存

- 有 500g 和 10kg 两种规格
- 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7月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture