

LALVIN CLOS™

Saccharomyces cerevisiae

酿造复杂和具有矿物感的超优质红葡萄酒
筛选自：Priorat D.O.C.

产品详情

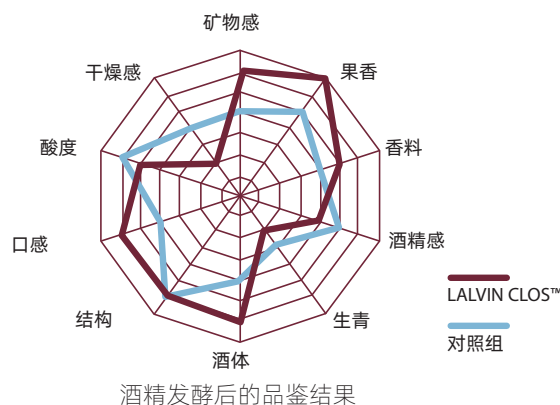
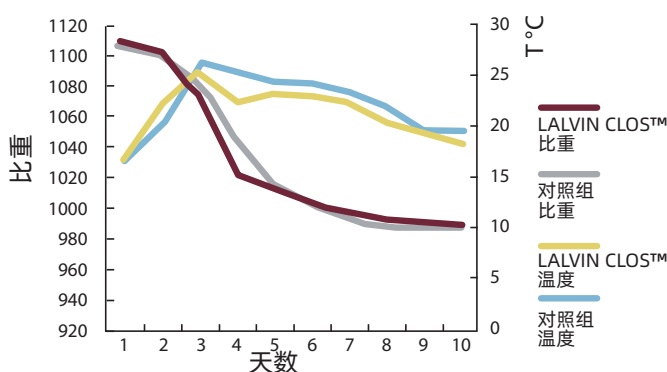
LALVIN CLOS™ 源自西班牙塔拉戈纳的普里奥拉特产区 (Tarragona, Priorat)，由罗维拉和维尔吉利大学 (Biotecnología Enológica de la Facultad de Enología de Tarragona) 选育而来。该酵母的选择目标是在高酒精含量、高酚类物质含量及酒醪中氮含量低的产区特点下，保留普里奥拉特 D.O.C (原产地命名) 葡萄酒的典型性，并尊重和表达该产区风土的矿物质特征。



作用 & 成效

LALVIN CLOS™即使在困难条件下，如在较大的温度范围内、较低的酒醪含氮量等，也具有非常好的定植效果。在佳丽酿、歌海娜、西拉、仙粉黛和丹魄葡萄的研究中均可证明，LALVIN CLOS™ 能够提高潜在的香气复杂度、优化葡萄酒的结构和口感。在多种困难发酵环境下，它均能发挥其可靠的发酵性能和综合发酵潜能。因此，LALVIN CLOS™ 是酿造超优质葡萄酒的绝佳酵母。

在高糖酒醪中使用 LALVIN CLOS™ 与 *Saccharomyces cerevisiae bayanus* 的对比试验



Bellmut de Priorat (D.O. Priorat)-歌海娜
(Brix: 26.3; pH: 3.43; 潜在酒精度: 2.9 g/L)

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。



特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 13-32 °C
- 酒精耐受度 17% v/v
- 发酵速率中等至快速
- 竞争因子 ("Killer K2") 活跃
- 启动前滞期短
- 相对营养需求极低
- 挥发酸产量低
- 高SO₂ 耐受性
- 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2月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture