



LALVIN CY3079™

Saccharomyces cerevisiae

酿造复杂圆润的超优质霞多丽葡萄酒

产品描述

LALVIN CY3079™ 由勃艮第葡萄酒行业协会 (B.I.V.B) 于 1990-1991 年期间，为彰显勃艮第风土中典型霞多丽的品质潜力和香气表现筛选而来。LALVIN CY3079™ 是酿造超优质橡木桶发酵霞多丽的标准参考酵母。

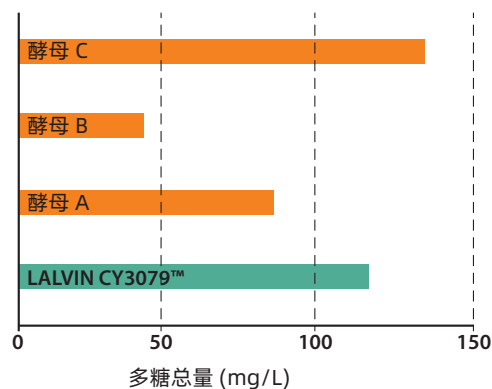
该酵母的发酵表现稳健，在酿造末期发酵速度相对减缓，十分有利于延长酒泥接触的时间。



作用 & 成效

LALVIN CY3079™ 可在酒醪/汁中发生早期自溶，在酒泥接触时带来更多的新鲜黄油、烤面包、蜂蜜、榛子、香草或杏仁等香气特征，酿造出的葡萄酒香气复杂、饱满丰腴、柔滑细腻。同时，该酵母在自溶过程中释放的多糖能够优化口感，提升葡萄酒的圆润度和酒体。

LALVIN CY3079™ 尊重葡萄的品种特征和典型性，在不同土壤类型和葡萄园的气候条件（凉爽或炎热）下，酿造出的葡萄酒香气特征表现相对不同。



酒精发酵过程中不同酵母释放的多糖总量

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 15-25 °C
- 酒精耐受度 16% v/v
- 启动前滞期短至中等
- 发酵速率适中
- 竞争因子 ("Killer K2") 敏感
- 营养需求高
- 挥发酸产生量低
- SO₂ 产生量适中
- 与酿酒乳酸菌兼容
- 低泡发酵

*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 至 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