



LALVIN DV10™

Saccharomyces cerevisiae

起泡酒一次或二次发酵的理想选择
用于酿造优雅起泡酒及静止白、桃红和红葡萄酒的可靠酵母

产品描述

LALVIN DV10™ 筛选自法国著名的超优质起泡葡萄酒产区——香槟区，经法国香槟葡萄酒委员（CIVC）会下属葡萄酒质量与可持续发展局微生物实验室的验证并广泛推荐。



作用 & 成效

LALVIN DV10™ 具有强劲的发酶动力学，适应的发酶温度范围广泛，氮需求较低。

LALVIN DV10™ 以其在低 pH 值（2.8-2.9）、高总二氧化硫和低温等压力条件下的稳健发酶能力而著名。LALVIN DV10™ 能够带来清爽干净的发酶，充分尊重葡萄品种和土壤特性，同时能够避免其他仅具有单一发酶机制的“工作型酵母”（如起泡阶段专用酵母 Prise de Mousse）带来的苦味的感官特征。

温度 °C	pH	游离 SO ₂	二次发酶 (天)	残糖 (g/L)
10	2.9	10	75	0
10	3.1	10	67	0.4
13	2.9	10	37	0.2
13	3.1	10	34	0
16	2.9	10	28	0.2
16	3.1	10	20	0

LALVIN DV10™ 在基酒中的二次发酶表现
酒精含量 11%，总SO₂ 含量 50 mg/L (SOEC, 埃佩尔内)



特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (原 var. *bayanus*)
- 最佳发酵温度范围 10-35 °C
- 酒精耐受度 18% v/v
- 启动前滞期极短
- 发酵速率快
- 竞争因子 (“Killer K2”) 中性
- 营养需求相对较低
- O₂ 需求中等 (生存因子合成需要)
- 挥发酸产量低
- SO₂ 产量低至中等
- H₂S 产量低
- 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 - 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

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture