# LALVIN EC1118™

*Saccharomyces cerevisiae*

## 应用广泛，带来可靠发酵的普适酵母

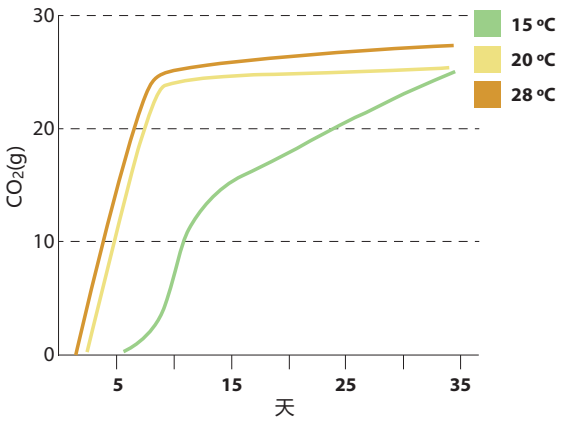
## 产品描述

LALVIN EC1118 ™ 源于自然，筛选自法国著名的优质起泡葡萄酒产区，因其优秀的发酵能力（耐高酒精、低温下发酵性能良好、定植能力出色）闻名全球并被广泛使用，许多酿酒师将其视为 “万能 ” 酵母。

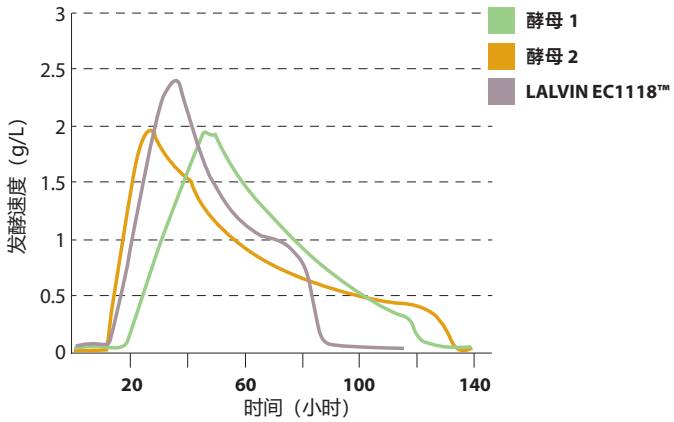
该菌株具有优雅、低感官影响的特点，在广泛的 pH 值范围内均具有强大的发酵特性，因此在起泡酒、白葡萄酒和红葡萄酒的发酵生产中均适用。

## 作用 & 成效

LALVIN EC1118 ™ 可广泛适应各种发酵应用，其感官影响低、定植速度快，能高效限制本土有害微生物菌群的发展。




不同温度下 LALVIN EC1118™ 在模拟葡萄汁中的发酵动力学




不同酵母菌株在 20 °C 下的发酵动力学比较

## 特　性*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (原 *var.bayanus*)
- 最佳发酵温度范围 10-30 °C
- 酒精耐受度 18% v/v
- 启动前滞期短
- 发酵速率快
- 竞争因子（“Killer K2”）活跃
- 营养需求相对较低
- 与酿酒乳酸菌兼容
- 挥发酸产量低
- $SO_2$ 产量中等
- $H_2S$ 产量中低
- 建议用于白、桃红和红葡萄酒生产
- 极推荐用于起泡酒的二次发酵

**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。*