



ENOFERM M2™

Saccharomyces cerevisiae

尊重葡萄品种特性
适合白和红葡萄酒的全能型酵母

产品描述

ENOFERM M2™ 是从南非斯泰伦博斯的自然环境中筛选而来，菌种源于新西兰梅西大学的菌种保藏中心，菌种编号为 № M182。



作用 & 成效

- ENOFERM M2™ 为一款普适的全能酵母，可用于白葡萄酒和红葡萄酒的酿造。它对香气的贡献中性，有利于葡萄的品种特征表达。在白葡萄酒中，它能带来显著的口感优化，但这种优化并不源于甘油的生产。
- ENOFERM M2™ 的琥珀酸产量适中。但在实际酿造生产的反馈中显示，在某些条件下（目前尚不清楚），它可以为葡萄酒带来较高浓度的琥珀酸。

特 性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 15-30 °C
- 酒精耐受度达 15% v/v
- 发酵速率适中 - 温度控制尤为重要
- 竞争因子（“Killer K2”）活跃
- 中高营养需求。建议使用复合营养素或有机发酵营养剂
- 与酿酒乳酸菌兼容
- SO₂ 产生潜力相对较低
- H₂S 产量低
- 低泡发酵
- 发酵末期形成酒泥紧实

*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



www.lallemandwine.com

Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own.