

LALVIN R2™

Saccharomyces cerevisiae

表达品种特征和酯类香气，酿造香气馥郁的果香型白葡萄酒

产品描述

LALVIN R2™ 由南澳大利亚的布莱恩-克罗瑟 (Brian Croser) 自波尔多的苏玳 (Sauternes) 产区筛选，而后由位于澳大利亚阿德莱德的澳大利亚葡萄酒研究所进行表征而来。

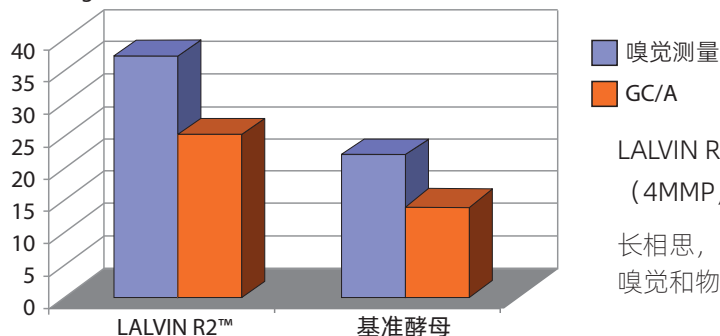


作用 & 成效

LALVIN R2™ 具有很高的β-葡萄糖苷酶活性，能够增强萜烯香气的表达。因此，该酵母非常适用于萜烯类品种香气前体含量较高的葡萄，如麝香葡萄和雷司令。LALVIN R2™ 还可产生一系列高级醇和果香酯类，有利于彰显葡萄酒的“果香”特性。当果汁中有机氮 (α-氨基酸) 含量充足或较高时，酯类物质的产生可得到进一步刺激和优化，酿造出的葡萄酒果香将更加凸显。该酵母的高酯类产生特性也可使其成为易饮的非陈酿型葡萄酒发酵的理想选择。LALVIN R2™ 具有出色的硫醇类香气释放能力，也推荐用于酿造长相思葡萄酒。此外，LALVIN R2™ 也适用于酿造如苏丹娜和白诗南等品种特征香气较低的葡萄酒，可增强其香气表现力。

在发酵方面，LALVIN R2™ 具有极佳的耐低温性，可在低至 5 °C 的温度下发酵。该酵母对低营养状态很敏感，因此强烈建议在酿造过程中使用 GO-FERM™ 产品 (酵母复水保护产品) 和复合发酵营养剂。

4-MMP (ng/L)



LALVIN R2™ 与对照酵母的4-甲基-硫基戊酮 (4MMP, Ormières) 生产比较。

长相思，利穆 (Limoux)。
嗅觉和物理测量

4MMP 是长相思重要的品种香气化合物之一。它的香气类似于黑加仑和黄樟树。



特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (原var. *bayanus*)
- 发酵温度范围广，包括低温（乃至 < 10 °C）
- 酒精耐受度 16% v/v
- 发酵速率适中
- 竞争因子（“Killer K2”）活跃
- 启动前滞期短
- 营养需求中等
- 挥发酸产量低：平均 < 0.2 g/L（以 H₂SO₄ 计）
- SO₂ 产量低
- 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3月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

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.

www.lallemandwine.com