



LALVIN RA17™

Saccharomyces cerevisiae

释放黑皮诺的品种香气

产品描述

LALVIN RA17™ 筛选自勃艮第地区，由勃艮第葡萄酒行业协会（Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne）专为黑皮诺发酵筛选育而来。



作用 & 效益

推荐使用 LALVIN RA17™ 增强葡萄酒的品种的特性，酿造清新、芳香、柔顺的红葡萄酒。为了避免硫类异味化合物的形成，酿造时需注意保持较高的营养水平，并在复水过程中使用 GO-FERM™ 保护剂。在良好的营养条件下，LALVIN RA17™ 可为黑皮诺和佳美等品种的葡萄酒带来更多果香和樱桃香气。使用 LALVIN RA17™ 酿制的葡萄酒可与使用 LALVIN RC212™ 或 LALVIN BRL97™ 酿造的葡萄酒进行调配，使其结构更加平衡、复杂和饱满。

特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围16-30 °C
- 酒精耐受度最 15% v/v
- 发酵速率中等
- 启动前滞期中等
- 营养需求高
- 甘油产量中等
- 挥发酸产量适中
- SO₂ 产量中等

*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

- 500g 包装
- 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 Lallemmand 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.lallemmandwine.com