



# LALVIN RC212™

*Saccharomyces cerevisiae*

## 优化葡萄酒的颜色和结构 黑皮诺发酵的标准酵母菌株

### 产品描述

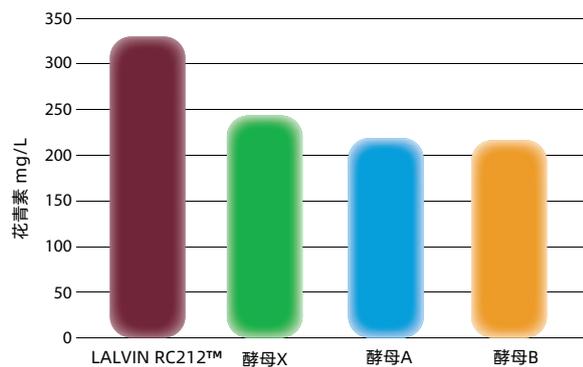
LALVIN RC212™ 源于勃艮第产区，因其在传统的重型勃艮第黑皮诺酿造中的出色表现，由勃艮第葡萄酒行业协会（BIVB）从自然中分离选育而来。



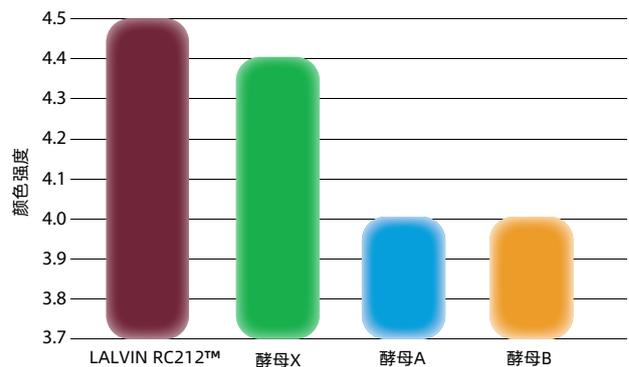
### 作用 & 成效

LALVIN RC212™ 是生产超优质黑皮诺的全球性“参考标准”菌株。LALVIN RC212™ 可提高黑皮诺、歌海娜、佳美和仙粉黛等葡萄品种的酚类含量，并带来成熟樱桃、明亮果香和香辛料特征，有助于酿造出具有结构感的黑皮诺葡萄酒。与推荐用于黑比诺酿造的其他酵母相比，LALVIN RC212™ 可为成酒带来更高的花青素含量和更浓郁的颜色，因为该酵母细胞壁对酚类物质的吸附较低，从而限制了颜色损失，并可在陈酿过程中更好保持葡萄酒结构。

### 酚类物质含量



比较不同酵母对黑皮诺花青素含量的影响（BIVB）



比较不同酵母对黑皮诺葡萄酒色度的影响（BIVB）



## 特性\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围18-30°C
- 酒精耐受度 16% v/v
- 竞争因子 (“Killer K2”) 中性
- 营养需求中等
- 挥发酸产量适中
- 与酿酒乳酸菌兼容
- SO<sub>2</sub> 产量低
- H<sub>2</sub>S 产量低
- 无泡发酵

\*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

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture