



LALVIN R-HST™

Saccharomyces cerevisiae

酿造风味馥郁的凉爽气候类型白葡萄酒

产品描述

LALVIN R-HST™ (Riesling Heiligenstein) 源自奥地利维也纳西部的多瑙河谷附近，自著名产区海利根施泰因（Heiligenstein）地区的雷司令葡萄中分离筛选而来。该酵母在发酵雷司令葡萄时可表现出优异的酿酒学特性。



作用 & 成效

在合适的营养管理下，LALVIN R-HST™ 可增强葡萄品种的新鲜特性，带来清脆的柑橘、青柠、花香和矿物气息。它还有助于改善口感和酒体。LALVIN R-HST™ 的使用对酒液的整体复杂性和优雅性具有出色贡献。此外，该酵母的启动前滞期极短、定植效果出色，即使在含有大量本地种群的葡萄汁中也可快速占据主导地位。

特 性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 10-30 °C
- 酒精耐受度 15% v/v
- 启动前滞期极短
- 发酵速率适中
- 竞争因子（“Killer K2”）活跃
- 相对营养需求中等
- SO₂ 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2月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture