



LALVIN FC9™

Saccharomyces cerevisiae

用于发酵优质白兰地基酒

产品描述

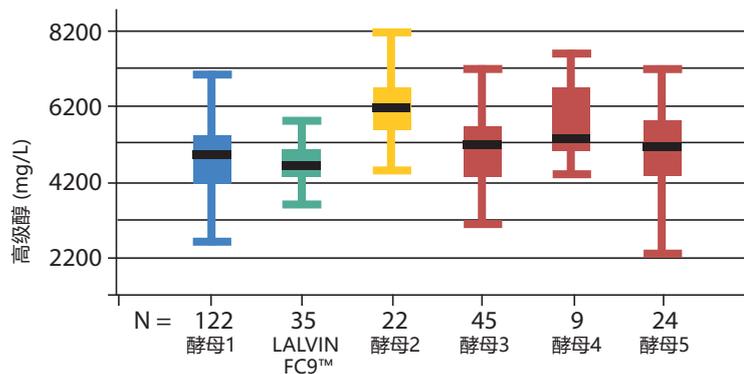
用于蒸馏的葡萄基酒在蒸馏成白兰地“eaux-de-vie”之前，在发酵过程中须获得一定的安全特性和质量。为了满足蒸馏酒要求并获得优质的白兰地酒，LALVIN FC9™ 由拉曼公司联合法国国立干邑研究院（BNIC）及南特大学，从干邑的自然“风土（terroir）”中筛选而来。



作用 & 成效

LALVIN FC9™ 具有高生物活力，在发酵结束前可一直占据酒醪中的微生物主导地位，需要时可与苹-乳发酵兼容。经由 LALVIN FC9™ 酿造的基酒中，高级醇、乙酸乙酯、乙醛和挥发性硫化物的产量很低，充分满足优质蒸馏用酒的要求。

蒸馏用葡萄酒的质量



经微蒸馏后不同酿酒酵母的高级醇产量比较（BNIC 下属葡萄栽培研究院技术研讨会）

与其他酵母菌株相比，LALVIN FC9™ 可将高级醇的平均浓度保持在更低水平。



特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 14-26 °C
- 酒精耐受度 14% v/v
- 启动前滞期短
- 发酵速率快
- 竞争因子 (“Killer K2”) 活跃
- 营养需求极低
- 挥发酸产量低
- SO₂ 产生量低
- H₂S 产量低
- 低泡发酵
- 可分解约 20% 的苹果酸
- 与酿酒乳酸菌兼容
- 适用于细酒泥蒸馏

*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 至 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

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture