



UVAFERM CEG™

Saccharomyces cerevisiae

酿造精致优雅的白葡萄酒

产品描述

UVAFERM CEG™ 经由德国盖森海姆研究中心 (Geisenheim Research Station) 选育。因其具有缓慢稳健的发酵特性, UVAFERM CEG™ 能够带来清洁、稳定的发酵, 并能够在发酵过程中产生大量酯类香气。



作用 & 成效

UVAFERM CEG™ 通常用于高品质白葡萄酒的发酵, 也可用于桃红葡萄酒和红葡萄酒的发酵。

UVAFERM CEG™ 在即使发酵开始初期也可控制发酵速率缓速均匀, 避免发酵温度陡升对香气的负面影响, 同时优化酵母次级代谢香气化合物的合成。营养物质的添加有助于加强 UVAFERM CEG™ 在香气和口感方面的积极贡献。

特 性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 8-15 °C
- 酒精耐受度 14.5% v/v
- 发酵速率中至低速
- 竞争因子 (“Killer K2”) 敏感
- 启动前滞期短
- 营养需求中等
- H₂S 产量低 (在使用良好发酵方法和营养管理时)
- 低泡发酵
- 发酵完成后沉淀效果好, 可快速澄清

*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7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