

# LALVIN 71B™

*Saccharomyces cerevisiae*

## 酿造超优质的果香型新酒

### 产品描述

Lalvin 71B™ 是由法国纳博讷国家农业研究院 (INRAe) 分离选育的一款酵母，是专为酿造果香浓郁、清新宜人、适合早期饮用的红葡萄酒而设计的理想选择。

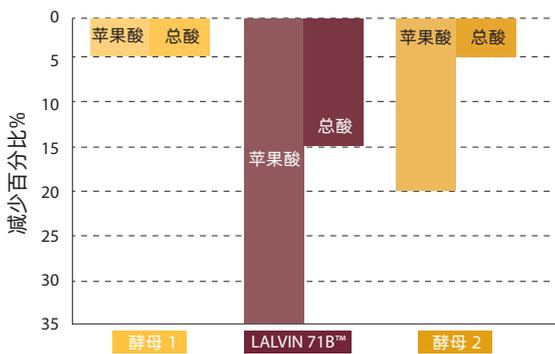


### 作用 & 成效

LALVIN 71B™ 是一款高酯类香气产量（主要为乙酸异戊酯）的酵母，可赋予葡萄酒独特的果香（如水果糖风味等），并增强中性葡萄品种的香气表现。它能够代谢葡萄糖中的部分苹果酸，减少葡萄酒的尖锐感，使口感更佳柔顺。使用 LALVIN 71B™ 酿造的葡萄酒还可作为调配基酒，与其他葡萄酒混酿，帮助实现理想的酒体风格。

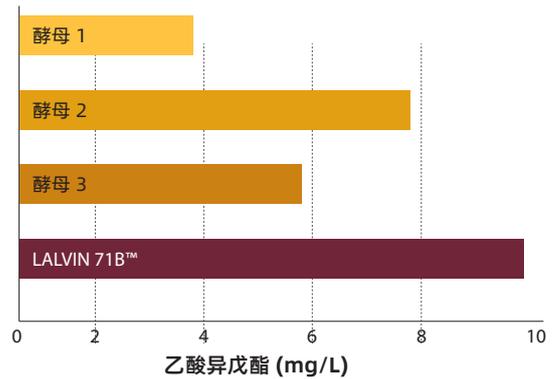
LALVIN 71B™ 的细胞壁能够吸附部分酚类化合物，从而降低葡萄酒的刺激性单宁结构，为酿造超优质的新鲜红葡萄酒提供绝佳支持。

### 苹果酸代谢和乙酸异戊酯的产生



降低苹果酸和滴定酸浓度。

不同酵母对霞多丽葡萄汁的影响比较。(Pilone 等人)



不同酵母在 20 °C 模拟汁中的乙酸异戊酯产量

**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

YSEO™ 代表酵母安全和感官优化 (Yeast Security and Sensory Optimization)，这是拉曼特有的酵母生产工艺，可帮助酵母克服严苛的发酵条件。

YSEO™ 通过改善酵母的质量和表现，提高了酒精发酵的可靠性，即使在困难的条件下也能降低感官偏差产生的风险。YSEO™ 酵母是 100% 天然的非转基因酵母。



## 特性\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围15 - 30 °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”）敏感
- 营养需求极低
- 与酿酒乳酸菌兼容
- 挥发酸产量适中
- SO<sub>2</sub> 产量低
- 可代谢葡萄汁中 20% 至 40% 的苹果酸
- 在 O<sub>2</sub> 困难的条件下，生存因子需求量高

\*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

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemantwine.com