



UVAFERM 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae

最嗜果糖酵母 简单、高效、快速重启发酵

产品描述

与 InterRhône（法国）公司的合作，UVAFERM 43™ 现在拥有了另一种更强大的形式——UVAFERM 43 RESTART™。该酵母天生可抵抗发酵中止环境的不利条件，且在生产中已经过更加严格的优化和预适应，因此，该酵母在接种后具有更加迅速的适应能力，能在发酵中止的困难条件下有效发挥作用。UVAFERM 43 RESTART™ 的高嗜果糖性可帮助酿酒师只需通过几个步骤便能有效地解决大多数发酵中止或迟滞问题。



作用 & 成效

葡萄糖和果糖是酵母在酿酒条件下能够利用的主要发酵糖。在葡萄汁中，虽然这两种己糖的含量通常相当，但酿酒酵母更偏好于代谢葡萄糖，这也解释了为什么在发酵中止或迟滞的酒醪中，果糖通常为残糖的主要成分。我们的研发试验结果表明，在拥有不同的氮、糖含量和葡萄糖/果糖比的酿酒条件下，当发酵环境与中止的酒醪相似时，UVAFERM 43 RESTART™ 代谢果糖的效率最高。

特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (原 var. bayanus)
- 酒精耐受度 16% v/v
- 发酵速率快
- 竞争因子（“Killer K2”）活跃
- 非常适合重启高果糖/葡萄糖比的酒精发酵
- 亲果糖性高
- 营养需求相对较低
- SO₂ 和 H₂S 产量低
- 对成品酒不产生感官影响

*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

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。

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



葡萄酒生产使用说明

发酵中止的酒醪/液处理 (以100 hL为例, <20 °C) :

- 根据酒醪分检结果调整 SO₂ 水平
- 加入 4 kg (40 g/hL) 特种酵母细胞壁 (RESKUE™)进行脱毒处理
- 24-48h 后转罐 (转罐后, 将葡萄酒升温至 20 °C)

第 1 步:

- 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。

建议使用我们的 GO-FERM™ 系列产品 (酵母复水保护剂) 进行酵母复水活化。请按照所选 GO-FERM™ 产品的复水说明进行操作。

第 2 步:

为复水后的酵母加入: 1.3 hL 水、20 kg 糖、3.3 hL 脱毒后的酒醪和 0.2kg FERMAID O™ (该混合溶液为 “Pied-de-cuve”, 维持 20-25 °C)。等待至比重降至 1000 (48-72h)。

第 3 步:

将 Pied-de-cuve (5 hL) 接种至脱毒处理完毕的中止酒醪中 (100 hL), 并加入 4kg FERMAID O™。

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