



Saccharomyces cerevisiae

保证发酵安全 适用于容量大、温控有限的发酵条件

产品描述

UVAFERM CM™ 是由加利福尼亚大学（美国戴维斯）的研究人员自巴斯德研究所（法国巴黎）的菌种保藏中筛选而来，适用于在容量较大、温度控制较差的发酵罐中进行白葡萄酒和红葡萄酒的发酵。



作用 & 成效

UVAFERM CM™ 具有快速启动发酵的特点，可用于酿造浸渍期较短的新鲜型或陈酿型红葡萄酒。它的启动前滞期很短，并能够很好地控制本地微生物菌群。

此外，它也适用于所有白葡萄和红葡萄品种，并能更好地萃取单宁和颜色。

UVAFERM CM™ 可提高葡萄酒的品质，优化葡萄酒的品种特性，同时不影响葡萄品种自身香气的典型性。

特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (原 var. *bayanus*)
- 最佳发酵温度范围 12 - 28 °C
- 酒精耐受度 15% v/v
- 发酵速率高
- 竞争因子 («Killer K2») 活跃
- 启动前滞期短
- 营养需求低
- 甘油产量高
- 乙醛产量低
- 挥发酸产量低
- 低泡发酵
- H₂S 产量低 (取决于可同化氮含量)
- 耐低温
- 细腻持久的“香槟型串状气泡”

*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。

产品符合《国际酿酒法典 International Oenological Codex》和EU № 1493/99 号法规。



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