Wine yeast
selected from nature

IONYS™ wf

Saccharomyces cerevisiae

天然增酸，更多平衡

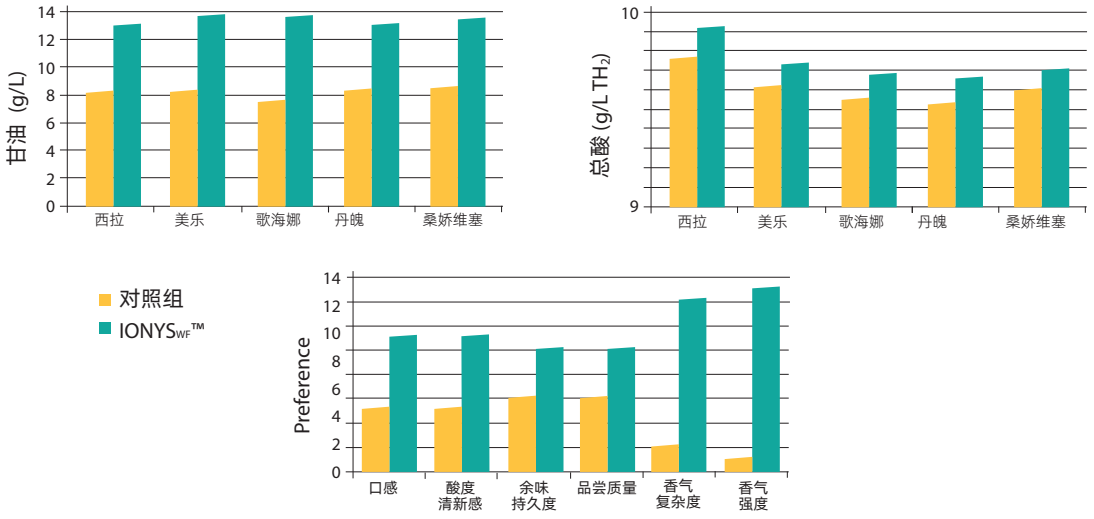
产品描述

IONYS$_{WF}$™ 是首个筛选自酿酒酵母属（*Saccharomyces cerevisiæ*）的增酸酵母，具有在发酵过程中通过酵母天然代谢达到显著增酸的能力。该酵母是拉曼葡萄酒学和法国蒙彼利埃高等农业研究院的共同项目成果，该项目旨在筛选更能适应全球变暖条件的酿酒酵母。

IONYS$_{WF}$™ 适用于红、桃红和白葡萄酒的酿造，尤其适合在酿酒师希望通过自然手段平衡酸度不足的气候或品种时使用。该酵母酿造的红葡萄酒非常适合陈酿，可保持平衡的口感（酸度及悦人的质地）和香气特征。用 IONYS$_{WF}$™ 酿造的白葡萄酒和桃红葡萄酒则可呈现出浓郁而复杂的香气，并带有明快的酸度。

作用&成效

IONYS$_{WF}$™ 是特选的酿酒酵母属酵母，具有独一无二的代谢特征，可大量产生甘油和有机酸（如苹果酸、α-酮戊二酸和琥珀酸）。



西拉葡萄酒，朗格多克，法国

由国际专业评审团（16 位品鉴成员：葡萄酒记者、葡萄酒大师、葡萄酒买家）进行感官评估。

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

特　性*

- **高增酸能力：**
  + 0.4-1.4 g/L 总酸 (以 TH_2 计)
- 高甘油产量（与平均水平相比 +30%-40%，最高 15 g/L）
- 酒精终产量相对低（与平均水平相比 - 0.4-0.8% v/v）
- 挥发酸产量极低
- SO_2 产量极低
- 酒精耐受度 15.5% vol
- **氮需求量非常高**（需要合适的营养管理策略）
- 发酵平稳期长且稳健
- 最佳发酵温度范围：
  24-28°C –– 红葡萄酒
  16-18°C –– 白、桃红葡萄酒

**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
入料时，二氧化硫水平应≤ 4 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。

在发酵过程中，均衡的营养管理对该酿酒酵母的效用至关重要。第一次营养添加于发酵开始时 –– 使用 FERMAID O™。第二次营养添加于糖分消耗 1/3 左右（指数生长结束和发酵平稳期开始）–– 使用拉曼的复合营养素。

苹乳发酵管理：由于IONYSWF™ 会产生大量有机酸（包括苹果酸），我们建议避免使用 ML PRIME™ 共同接种进行苹乳发酵。其他所有拉曼乳酸菌产品均兼容并推荐与 IONYSWF™ 进行平行/共同接种。

包装和储存

- 500g 包装
- 存放在 4-11 °C 的干燥处
- 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。2022年1月。