



LALVIN PERSY™

Saccharomyces cerevisiae

适合酿造干净均衡、果香浓郁的葡萄酒

产品描述

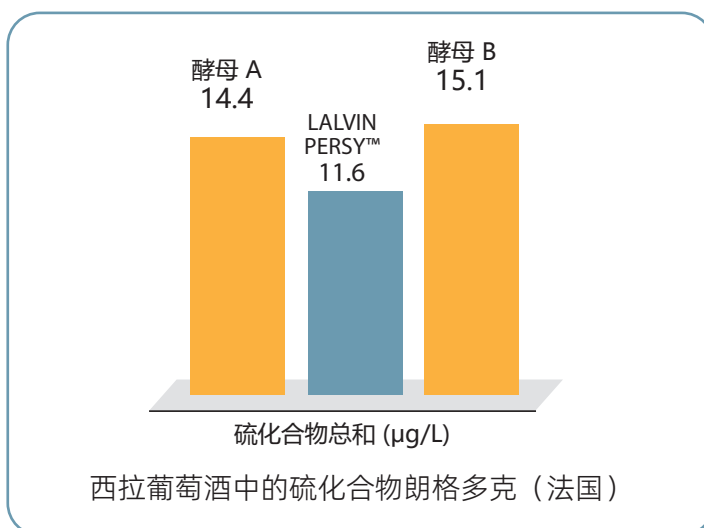
LALVIN PERSY™ 在发酵中具有不产生 SO₂ 及限制 H₂S 产生（极低产量、远小于感官阈值）的优良感官特点，非常推荐用于在发酵中充分展现葡萄品种香气。因其独特特性，LALVIN PERSY™ 是酿造西拉、丹魄或黑皮诺等葡萄品种发酵的最佳选择，可增强葡萄酒的果香、优化整体感官的干净度、清新度及香气持久性。

LALVIN PERSY™ 经由拉曼团队与蒙彼利埃高等农学院（Montpellier SupAgro）、蒙彼利埃农业研究院（INRAE Montpellier）合作研究筛选而来。该项创新的酵母筛选技术已获得专利认证：“控制经酵母产生的亚硫酸盐、硫化氢和乙醛的方法”。



作用 & 成效

LALVIN PERSY™ 具有出色的发酵性能、酒精耐受性以及与苹乳发酵的良好兼容性。使用 LALVIN PERSY™ 酿造的不同品种的葡萄酒硫类异味减少、口感极佳、单宁圆润柔和。



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的产生风险。YSEO™ 酵母是100%天然的非转基因酵母。

特性*

- *Saccharomyces cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 15-28 °C
- 酒精耐受度 16% v/v
- 发酵速率中等至快速
- 竞争因子 ("Killer K2") 活跃
- 与酿酒乳酸菌兼容
- 营养需求低
- 不产生或产生极少 SO₂
- SO₂ 结合化合物产量低
- H₂S 产量痕量 (无感官察觉)
- 挥发酸产量低

*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。

该酵母是在与法国国家农业研究院 (INRAE) 的合作研究项目中采用QTL (定量性状基因座) 方法选育而来。

博士论文 «Identification of the molecular basis of technological properties of wine yeast» (Jessica Noble, 导师: Bruno Blondin, 2011 年) 开发出了一种创新的用于筛选极低甚至无 SO₂、H₂S 和乙醛产生的酵母选育技术。该成果经由法国国家农业研究院申请为一项专利: »控制酵母产生亚硫酸盐、硫化氢和乙醛的方法 (变体 MET₂ / SKP₂) »。该 QTL 图谱和回交方法被用于选育此酵母。法国国家农业研究院 (INRAE), 已获专利EP2807247。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS