

LALVIN ICV BlackPEARL™

Saccharomyces cerevisiae

酿造以黑色水果香气为主、浓郁且回味悠长的
超优质红葡萄酒

产品描述

LALVIN ICV BlackPearl™ 分离选育自法国南部的地中海和比利牛斯山脉之间，是由拉曼公司与法国葡萄酒合作研究所 (ICV, Institut Coopératif du Vin) 团队合作筛选而来的红葡萄酒酿酒酵母。该酵母对高成熟度的葡萄具有强大的发酵能力，并能够促进源于优质红葡萄品种的黑色水果潜力的完美表达。

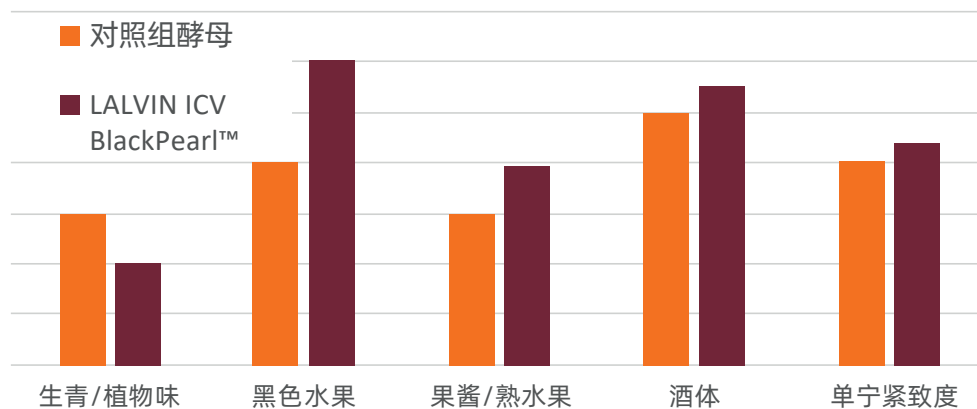


作用 & 成效

LALVIN ICV BlackPearl™ 可使葡萄酒的黑色水果特征（如黑加仑和黑莓）更加浓郁，同时优化酒体和口感，为超级优质和标志性的红葡萄酒带来广受欢迎的平衡感。LALVIN ICV BlackPearl™ 适用于多种红葡萄品种（建议的品种包括美乐、西拉、歌海娜、赤霞珠），也非常适用于涉及微氧的酿造工艺。

多处酒庄试验表明，使用LALVIN ICV BlackPearl™酿造的葡萄酒在其感官特征上表现稳定，可维持其香气的强度、浓郁度和果味。这种持久性即使是在陈酿或罐储之后也依然表现优越。

西拉酿造实验——法国南部酒庄
(TAV=14.4% v/v ; pH=3.7)



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 18-28 °C
- 酒精耐受度 15% v/v
- 发酵能力优异（即使在高温情况下）
- 竞争因子（“Killer K2”）中性
- 营养需求中至高
- SO₂ 潜在相对产量极低
- 与特选酿酒乳酸菌兼容度优良

*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