



# SafSpirit™ C0-16

## 酿造白兰地时发酵基酒的理想选择

**SafSpirit™ C0-16** 酵母能够提升葡萄酒的浓郁度和香气复杂性，推荐用于发酵葡萄汁以酿造白兰地（例如干邑）。它的特点是能够大量产生乙酸酯类（如乙酸异戊酯、乙酸苯乙酯等）和苯基乙醇，使其成为酿造具有浓郁果香和花香的白兰地的理想选择。**SafSpirit™ C0-16** 酵母还能产生脂肪酸乙酯，因此非常适合带酒脚蒸馏，从而赋予葡萄酒圆润的口感和复杂的层次感。这种酵母常用于酿造风味独特，适配调配的葡萄酒。

2017年至2021年间，我们与多家主要干邑酒庄开展了实验；2015年和2016年，我们与法国干邑行业协会（BNIC\*）合作进行了测试。结果表明，**SafSpirit™ C0-16** 具备生产优质生命之水（白兰地）所需的关键技术特性。

\*法国干邑行业协会（BNIC\*）

## 组分：

酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）、乳化剂：山梨醇酐单硬脂酸酯（E/INS 491）

## 可发酵糖类：

单糖（主要是葡萄糖和果糖）和二糖（主要是麦芽糖和蔗糖）。

## 发酵温度：

推荐范围：20° C - 32° C。这种酵母可能在较低温度下以较慢的动力学里进行发酵。在较高温度下，这种酵母可能会发酵出较低的酒精产量。

## 添加量：

用量：20-50 克/百升\*。

\*我们建议的添加范围较宽，但酿酒师必须根据发酵温度、发酵度以及期望的风味特征进行调整。鉴于酵母对终酒质量的影响，我们强烈建议，在商业化使用我们的产品之前进行发酵试验。

## 接种方法：

### 直接接种

不低于发酵温度的情况下，将活性干酵母直接撒在发酵介质表面（葡萄汁、麦芽汁、醪液、果汁等）酵母必须逐步添加，确保完全覆盖发酵介质，以尽量减少结块。理想做法是在容器初始注料阶段同步添加酵母，也可在高于设定发酵温度时接种，然后添加其余发酵介质时进行温度调整。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



## 前期复水

或者，复水温度 25° C - 35° C ，将酵母撒于相当于其 10 倍体积的发酵介质或水中。静置 15 分钟，随后轻轻搅拌，并将复水好的酵母乳接种到发酵罐中。

## 组分分析:

%干物质含量: 94.0-96.5%

活性酵母细胞数:  $> 15 \times 10^9$  CFU/g

总细菌:  $< 1$  CFU/ $10^7$  酵母细胞

醋酸杆菌:  $< 1$  CFU/ $10^8$  酵母细胞

乳酸杆菌:  $< 1$  CFU/ $10^7$  酵母细胞

致病微生物: 根据规定

## 包装:

纸箱包装，内含 20 袋真空包装，每袋净重 500 克（整箱净重: 10 千克）

## 储存:

本产品必须在干燥条件下贮存/运输，并避免直接热源(例如，阳光等)。

贮存期少于6个月，该产品可以在低于25° C/77° F的环境温度下储存/运输，而不影响其性能允许在短期内（少于 7 天）出现 高达40° C的峰值Fermentis建议在产品到达最终目的地后，在受控温度下（低于15° C）进行长期储存。

## 保质期:

自生产日期起 4 年，请参阅包装袋上的“最佳使用日期”。开封使用后必须封存，储存温度为 4° C或更低，并且在7天内使用完。如果包装有变软或损坏，请勿使用。

每种 Fermentis 酵母都是在特定的生产方案下开发的，并受益于 Lesaffre 集团的专业知识，该集团是酵母制造的全球领导者。这保证了最高的微生物纯度和最大的发酵活性。

*Fermentis* 提供的信息仅供专业人士参考。我们不作任何明示或暗示的陈述或保证：关于法规和知识产权要求（包括产品用途和宣称）的信息，须由当地根据其特定用途进行审核。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*