

SafSpirit CO-16



组分

酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) , 乳化剂: E491 (山梨醇酐单硬脂酸)

酵母特性

发酵特性:

- 经过短暂的调整期后, 中快发酵速率。
- 发酵温度范围: 17-35°C (最适温度20-27°C)
- 高酒精耐受度
- 氮源需求量适中 (0.8-0.9 YAN (mg/l)/ 初始含糖量 (g/l))

代谢特性:

- 高产发酵型酯类, 尤其是乙酸异戊酯和脂肪酸乙酯 (水果香)
- 高产苯基乙醇 (花香), 中产其他高级醇
- 酒精发酵结束时总酸含量高
- 挥发酸产量低
- 亚硫酸盐产量低

使用建议

SafSpirit CO-16推荐用于葡萄酒的发酵生产白兰地酒, 同时增加香气的强度和复杂度。

此菌株特别地产出葡萄酒当中的乙酸酯类 (乙酸异戊酯、乙酸苯乙酯等) 和苯基乙醇, 以生产拥有浓郁花香果香的白兰地。

由于其产生脂肪酸乙酯, **SafSpirit CO-16**尤其是**带酒脚蒸馏**的理想选择, 提供圆润丰富的酒体。

根据法国干邑联合办公室 (2017-2019) , **SafSpirit CO-16**目前处于评估第三阶段。

使用步骤

在宽口容器中将酵母**轻洒在其10倍重量的水中**, 水温**30-35°C**, 在水的表面形成薄薄的酵母层。
静置20分钟。

轻轻搅拌整个酵母乳, 避免结块。

轻轻将同等体积的桶中的葡萄汁加入酵母悬浊液中, 搅拌以降低起始发酵温度, 酵母开始活动。

再次静置10分钟。

将其均质, **通过泵打入葡萄汁中并进行开放式循环。**

The obvious choice for beverage fermentation





组分分析

干物质含量:	> 92.0%
活性细胞数:	> 1×10^{10} /克
总细菌:	< 1×10^4 / 克
乳酸杆菌:	< 1×10^5 / 克
醋酸杆菌:	< 1×10^4 / 克

用量

蒸馏前基酒葡萄酒: 20 g/hl

包装

真空包装每袋 500g, 每箱 20袋 (整箱净重: 10 kg)

贮存

运输途中: 此产品在运输过程中可在室温下贮存不超过3个月, 在此期间产品质量不会受到影响。
到达目的地后: 低温干燥储藏 (< 10°C/50°F)。

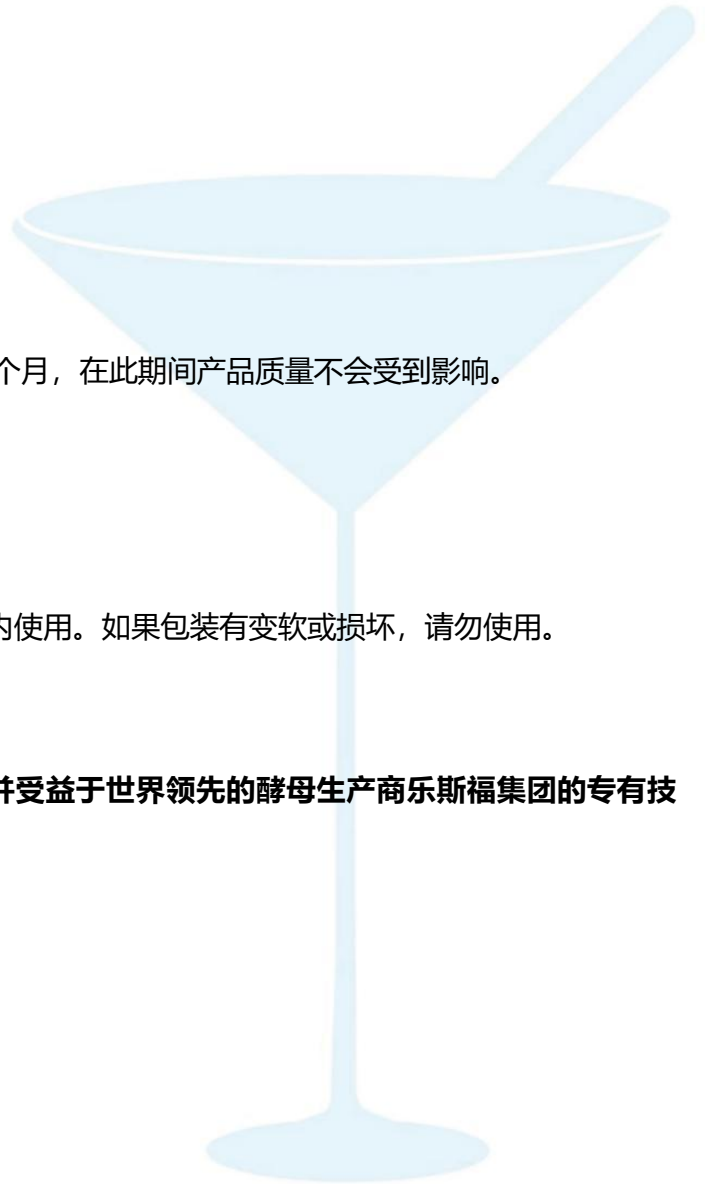
保质期

参考包装袋上的结束日期为佳。

开封以后必须密封低温储存于4°C (39°F), 并且在7天内使用。如果包装有变软或损坏, 请勿使用。

质量保证

每种 Fermentis® 酵母都是在严格的生产方案下开发, 并受益于世界领先的酵母生产商乐斯福集团的专有技术。保证了微生物最高的纯度和最高的发酵活性。



The obvious choice for beverage fermentation

