SELECTYS® BRANDY

白兰地酵母

专门研发用于蒸馏烈酒基酒酿造
浓郁复杂型干邑白兰地

特征

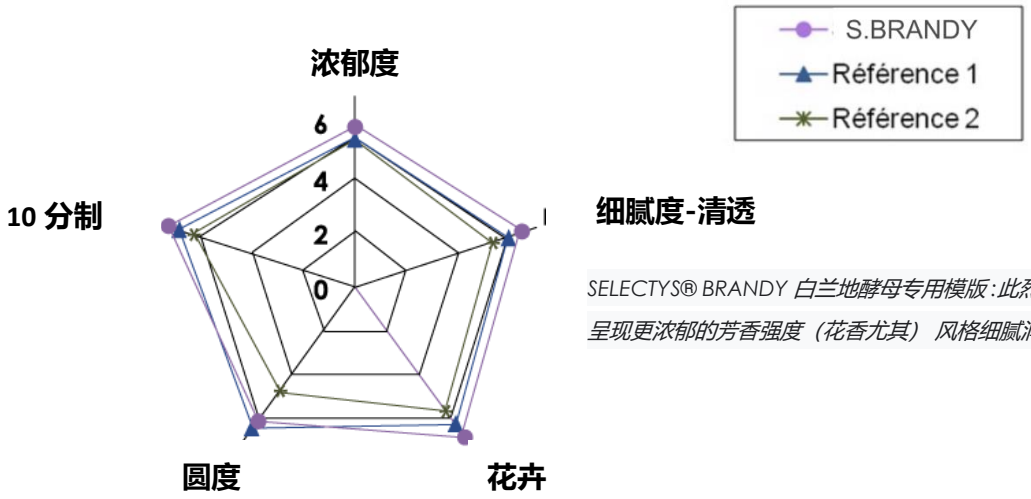
SELECTYS® BRANDY 白兰地酵母 是 SOFRALAB® 专门为烈酒基酒酿造筛选的自然酵母菌株。得益于其优秀的酿造学感官特性, **SELECTYS® BRANDY** 白兰地酵母能够帮助酿造优质烈酒, 然而还生产用于蒸馏优质白兰地的基酒和用于干邑白兰地、雅文邑、以及水果白兰地的基酒酿造。

酿造学特性

- 菌种 : *Saccharomyces cerevisiae galactose – (前-贝酵母菌)*
- 嗜杀性 : 敏感
- 发酵特性: 快速
- 发酵最佳温度 : 12 至 24摄氏度
- 酒精耐受力: 17 %.
- 挥发性酸产生量 : 中等
- 氮需求量: 少量
- 二氧化硫产生量: 微量

感官特性:

- 产生极微量高级醇和乙酸乙酯
- 促进生产风格优雅口感圆润花果香型烈酒



SELECTYS® BRANDY 白兰地酵母专用模版:此烈酒呈现更浓郁的芳香强度（花香尤其） 风格细腻润滑

图: 比较使用 SELECTYS® BRANDY 和BNIC （法国干邑行业协会）列出的两种酵母生产的干邑基酒的感官特征
对 于2010年份葡萄酒进行测试

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

用量

20 克/百升.

使用说明

将活性干酵母 (LSA) 溶解在其10倍质量的 50%/50% 的水与葡萄汁混合溶液中，溶液温度必须在 35 至 40°C 之间。示例：500 克 干酵母，在包含 2.5 升水和 2.5 升麦芽汁的混合物中，温度为 37°C。

静置 20 分钟，将酵母发酵液均质化。如果酵母发酵液和葡萄汁之间的温差小于 10°C ，请将酵母发酵液直接添加到葡萄汁中。反之，请继续加入加倍果汁至发酵液，再等待 10 分钟，慢慢将混合物均质化，然后加入果汁中。

使用注意事项：
此产品仅限用于葡萄酒专业酿造生产使用。
产品使用请遵照使用说明和注意事项

包装

500 克

储存

开袋前请存放于阴凉干燥处。

开袋后请立即使用。

上面给出的信息基于我们目前的知识水平。若使用条件超出我们的控制范围，它们是在没有承诺或保证的情况下提供的。它们不会免除用户遵守现行法律和安全数据的义务。本文档是 SOFRALAB 的智力财产，未经其同意不得修改。

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**