

SELECTYS® WHISKY

威士忌酵母

专为研发用于优质威士忌的基酒酿造

特征

SELECTYS® WHISKY 威士忌酵母是 SOFRALAB® 专门为威士忌基酒酿造筛选的自然酵母菌株。得益于其优秀的发酵能力，SELECTYS® WHISKY 威士忌酵母保障良好的酒精发酵过程从而帮助生产高品质的烈酒。

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

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。