



## 已选择酵母进行复水活化的简易操作

### > 为什么要进行复水活化?

-复水活化和播种是为了使购买的酵母能发挥正常的功能，避免不必要的产品浪费。

-复水活化是使用酵母前很重要的一个环节，对酵母能够进行富有成效的工作有着很重要的作用

### 注意要点



- -**不要使用葡萄原汁** 在进行补水之前，因为干酵母还没有完全进入状态，各种环境还有待适应，这样就要让他在自然的环境中苏醒



- -**注意水的温度**。酵母对水的温度很敏感，所以在水温上一定要控制好。在每一部都要注意复水活化的程序



- **掌握好用量** 当把酵母加入 葡萄汁里的过程中，当遇到下列情况时需要增加用量：

- 有变质发霉的葡萄
- 有循环的或疑似性的酒香酵母，
- 发酵时酒精度可能超过 13 度

最低用量：20 克/百升；

最高用量：40 克/百升。



- -**如果条件允许的话，请尽量使用酵母保护剂**

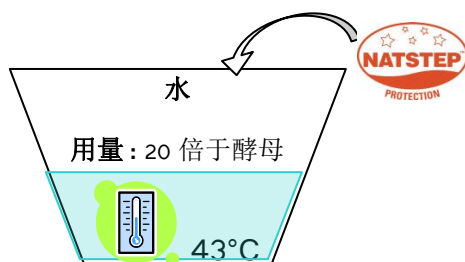
这涉及到复水活化的过程，在此过程中使用酵母保护剂能够使酵母在发酵的前期和后期都能进行有成效的工作

\* 有关为何使用酵母保护剂的原因，请参阅 使用说明 2 确保酒精发酵过程的安全



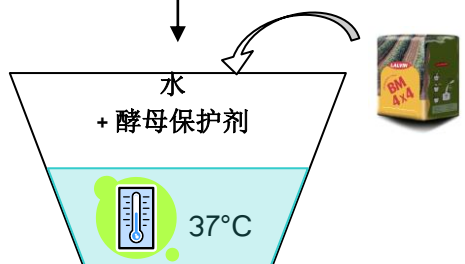
## 酵母溶解四部曲

1



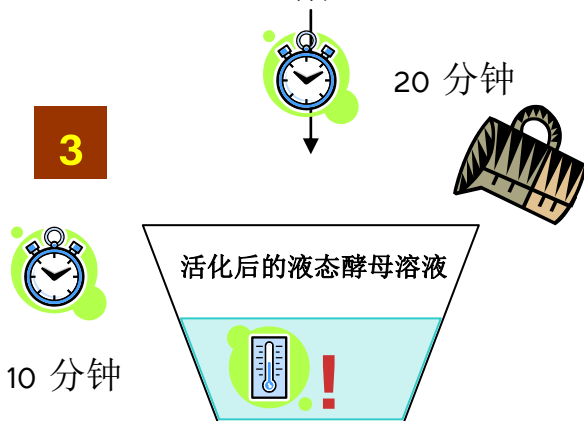
- 酵母保护剂 NATSTEP™ (30 克/百升葡萄汁)\*.

2



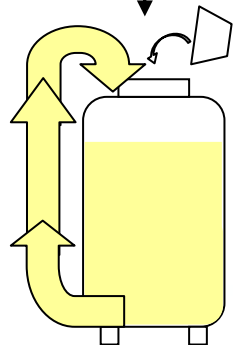
- 被选择酵母 (20 à 40 克/百升葡萄汁).
- 产生的泡沫不会影响到酵母的效果。

3



- 使酵母溶液逐渐的适合葡萄汁的温度
- **目标:酵母溶液与葡萄汁的温差不能超过 10°C.**
- **复水活化的总时间 (步骤 2 和 3) 不能超过 45 分钟。**

4



- 把液态酵母溶液与葡萄汁通过充分的混合 |

**LALLEMAND**

19, rue des briquetiers  
B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX  
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55

Fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemandwine.com

www.

le.com

\* 在不使用任何酵母保护剂时 (发酵能力极强的葡萄汁), 加入 10 倍于酵母的水然后直接进行第 2 步