



Sécuriser la fermentation alcoolique : 对酵母的有效保护保护

>为什么使用酵母保护剂

- 简单的提供氮和维他命等营养素并不能保证整个发酵过程的顺利
- 如果把未经保护的酵母使用在刺激性较强的葡萄汁中，从而使酵母被杀死或破坏，这是一种经济上和质量上的浪费
- 合理的保护酵母可以使酵母在发酵过程中更高效的工作

注意要点

什么时候需要进行酵母保护？。



- 发酵时酒精度较高 或 浑浊度降低：保护剂可以确保酵母有一个较好的工作状态尤其是在发酵的后期



- 当有循环型的二氧化硫气体或游离酸超标的情况下这些气味可以有被压制的酵母产生。酵母保护剂能够降低酵母在发酵后期的压力



- 酒香酵母的破坏以及其他情况的污染：被保护的价目可以更好的抵抗有害微生物的传染，以及达到快速发酵的目的。即使在经过了发酵前的冷浸泡以后也能达到快速的发酵

酵母保护剂如何发挥作用？



- 该保护剂是百分之百的纯天然，能够保障酵母在接下来的加水过程中具有良好的活性和适应性。
- 该保护剂能够提供足够的营养成分使酵母能够抵御有害微生物的扰乱。



酵母保护四部曲

1 确定葡萄汁中是否需要添加酵母保护剂。

Turbidité 浑浊度:	Alcool potentiel 潜在酒精度:		
	低于 13 度	适中	高于 14 度
élevée >200 NTU	有益型保护	建议型保护	必要型保护
moyen	有益型保护	建议型保护	必要型保护
faible <50 NTU	必要型保护	必要型保护	必要型保护

- 感染的危险
- 腐烂变坏的葡萄
- 预发酵浸泡
- 抗酒精度性差的酵母

如果与其中一项相符，属于建议型保护范围，
如果与多项相符，属于必须型保护范围

2 为了有效地进行酵母的保护，拉曼研发出了 NATSTEP 这项技术，它可以广泛的适用于目前市场上的诸多酵母保护剂例如 GO FERM PROTECT



3 把 NATSTEP™ 在加入酵母前加入到进行复水活化的水中。固定用量：每百升葡萄汁加入 30 克酵母保护剂

有关温度的控制，请查阅如何对已选择酵母进行复水火化里面的介绍。(说明一).

4 处理好酒精发酵 与酵母营养素的关系(说明 3). 因为, 酵母保护剂不同于酵母营养素.

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.lallemmandwine.com