

ANCHOR ALCHEMY III

酿酒酵母的应用。
用于复杂香型红葡萄酒酿造的混合酵母菌株。

来源

Alchemy III 是精心挑选、科学配制的葡萄酒酵母混合菌株。该酵母是与澳大利亚葡萄酒研究所(AWRI) 合作开发的成果。而各酵母菌株的比例则是根据需要获得的香气特征科学设计而得。

应用

Alchemy III 用于酿造复杂香气的红葡萄酒。此混合酵母促使产生大量的2-苯基乙醇的(玫瑰香), 醋酸2-苯乙酯(花香和水果香), β 紫罗兰酮(覆盆子香)和醋酸酯(水果香和糖果香)。该混合酵母跟其它Anchor系列用于红葡萄酒生产的混合菌种一样, 它们的共同点是能够提高总酯含量和己酸乙酯含量, 从而给成品葡萄酒显著增加水果香气。甲氧基吡嗪的降低(它掩盖水果香气)和 β -大马烯酮紫罗兰香气)进一步加强了这个效果。Alchemy III 可以酿造以所有红葡萄品种为原料的复杂香气的红葡萄酒, 酒体层次感好且香气平衡和谐。

发酵动力学

- 快速发酵
- 转化系数: 0.57 - 0.62

技术特性

- 最低发酵温度: 16 °C (61 °F)
- 最佳发酵温度: 16 - 28 °C (61 - 82 °F)
- 耐糖性: 26 °Brix, 14 Baumé
- 在15 °C时对酒精的耐受性: 15.5%
- 泡沫产生量: 没有

代谢特征

- 甘油产生量: 8 - 11克/升
- 挥发酸产生量: <0.5克/升
- SO₂产生量: 低
- 氮需求量: 中等

表型

- 注意事项: 正面和负面影响. 应直接接种使用, 不要扩培使用, 扩培会改变原菌种的配比
- 促进吡喃 - 花青素的形成

使用剂量

20 克

包装

Alchemy III 1千克真空包装。需低温 (5 - 15 °C)、干燥、原包装密封保存。

