

## ANCHOR ALCHEMY II

酿酒酵母的应用。

芳香型酵母的混合菌株，用于提高白葡萄酒中挥发性硫醇的含量。

### 来源

Alchemy II 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。

### 应用

Alchemy II 在酿造白葡萄酒时促使释放大量的挥发性硫醇（灌木丛香，百香果香，柚子香，醋栗香，番石榴香）。这种效果正是不同比例的菌株的协同作用带来的，而各种菌株的特定比例则是为了获得合适的香气特征而科学设计、精心配制的。Alchemy II 用于长相思，歌隆巴，白诗南以及华帝露品种白葡萄酒的酿造。

### 发酵动力学

- 快速发酵: 建议控制温度
- 转化系数: 0.58 - 0.63

### 技术特性

- 最低发酵温度: 12°C (54 °F)
- 最佳发酵温度: 13 - 16 °C (56 - 61 °F)
- 耐糖性: 25 °Brix, 13.9 Baumé
- 在 15 °C 时对酒精的耐受性: 15.5%
- 泡沫产生量: 中等

### 代谢特征

- 甘油产生量: 5-7 克/升
- 挥发酸产生量: 一般小于 0.4 克/升
- SO<sub>2</sub> 产生量: 低
- 氮需求量: 中等

### 表型

- 注意事项: 正面和负面. 应直接接种使用, 不要扩培使用, 扩培会改变原菌种的配比
- 肉桂酸脱羧酶活性: 低活性 (POF+)

### 使用剂量

20 克: 百升 应直接接种使用

### 包装

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

