

ANCHOR ALCHEMY IV

酿酒酵母的应用。
用于浓郁果香葡萄酒生产的混合酵母菌株。

来源

Alchemy IV 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 IV 可以提升葡萄酒中红色水果香气(樱桃, 醋栗和石榴)。这些混合酵母产生大量乙酯, 特别是己酸乙酯(水果香气), 有助于保持水果香味。这些特性使其特别适合酿造陈酿的葡萄酒, 随着时间的推移还能够保留浓郁的红色水果香。这些混合酵母还产生大量的总酯和萜烯(水果和紫罗兰)。Anchor Alchemy Red 它们之间的共同点是由于总酯和己酸乙酯的存在, 成品葡萄酒的水果特征得到显著提升。 β -大马烯酮(紫罗兰香气)和甲氧基吡嗪的降低(它掩盖水果香气)进一步加强了这个效果。Alchemy IV 酿造的葡萄酒香气浓郁, 圆润丝滑, 适合所有红葡萄品种的酿造。

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: 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
- 促进吡喃 - 花青素的形成

使用剂量

30 克

包装

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

