

ANCHOR ALCHEMY I

酿酒酵母的应用。
酵母菌株混合使用以提高白葡萄酒的强劲度和芳香复杂性。

来源

Alchemy I 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 I 促使白葡萄酒释放大量的酯 (果香, 花香) 和挥发性硫醇 (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 I 用于白苏维翁, 华帝露, 霞多丽, 白诗南, 雷司令、灰皮诺以及长相思的酿造。

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0.5克/升
- SO₂产生量: 低
- 氮需求量: 中等 - 低

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 直接接种

包装

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

