

## 技术数据表

### 低硫化氢酵母 非转基因活性干酵母

Ingredients 成分	
<i>Saccharomyces cerevisiae bayanus</i> 酿酒贝酵母	> 99%

Active Dry Wine Yeast Product Specifications 活性干葡萄酒酵母产品规格	
参数	规格
湿度	< 8%
活细胞	$\geq 1 \times 10^{10}$ CFU/g
野生酵母	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
霉	$< 1 \times 10^3$ CFU/g
乳酸菌	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
沙门氏菌	Absent in 25 g
大肠杆菌	$< 100$ CFU/g
铅	$< 2$ mg/kg DWB
汞	$< 1$ mg/kg DWB
砷	$< 3$ mg/kg DWB
镉	$< 1$ mg/kg DWB

#### 储存方法：

Opened packages must be sealed and stored at 4 °C (39 °F) and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged packages.

原包装密闭储存于干燥处，远离阳光直射，温度 4-15°C（39-59°F）。切勿冷冻！已打开包装的产品必须密封储存于 4°C（39°F）环境中，并于开封后 7 日内用完。包装变软或受损请勿使用。

#### 接种率：

200-350 g/1000 L（1.7-2.9 lbs/1000 gallons）

#### 复水方法：

1. 取一惰性无菌容器，制备白利糖度为 6-8、温度为 38-42°C（100-108 °F）的无氯水和葡萄汁混合液，质量应为酵母的 10 倍。
2. 将酵母轻轻加入水汁混合物中，复水 20 分钟。
3. 复水后，每隔 5 分钟向酵母混合物中缓慢加入足量葡萄汁进行驯化。每次添加葡萄汁时，确保温度下降幅度不超过 5°C（9°F）。
4. 当酵母悬浮液与未发酵葡萄汁或待接种汁液的温度差（前者减后者）少于 10°C（18°F）时，缓慢向发酵容器中加入酵母混合物。

**备注：** 不建议直接向未发酵葡萄汁或葡萄汁罐中加入干酵母。