

Mauriferm のご案内



酒税法および酒類関係法令等解釈通達 適応物品

mauriferm™ は不活性酵母細胞壁を使用した酵母発酵助成剤です。

『**ACTIVATOR**』：不活性酵母成分 100%。有機認証対応！

『**GOLD**』：不活性酵母に酵母資化窒素 (YAN) とビタミン類を強化。

栄養素が不足した果汁はもとより、生果でのプレミアムワインの醸造に！

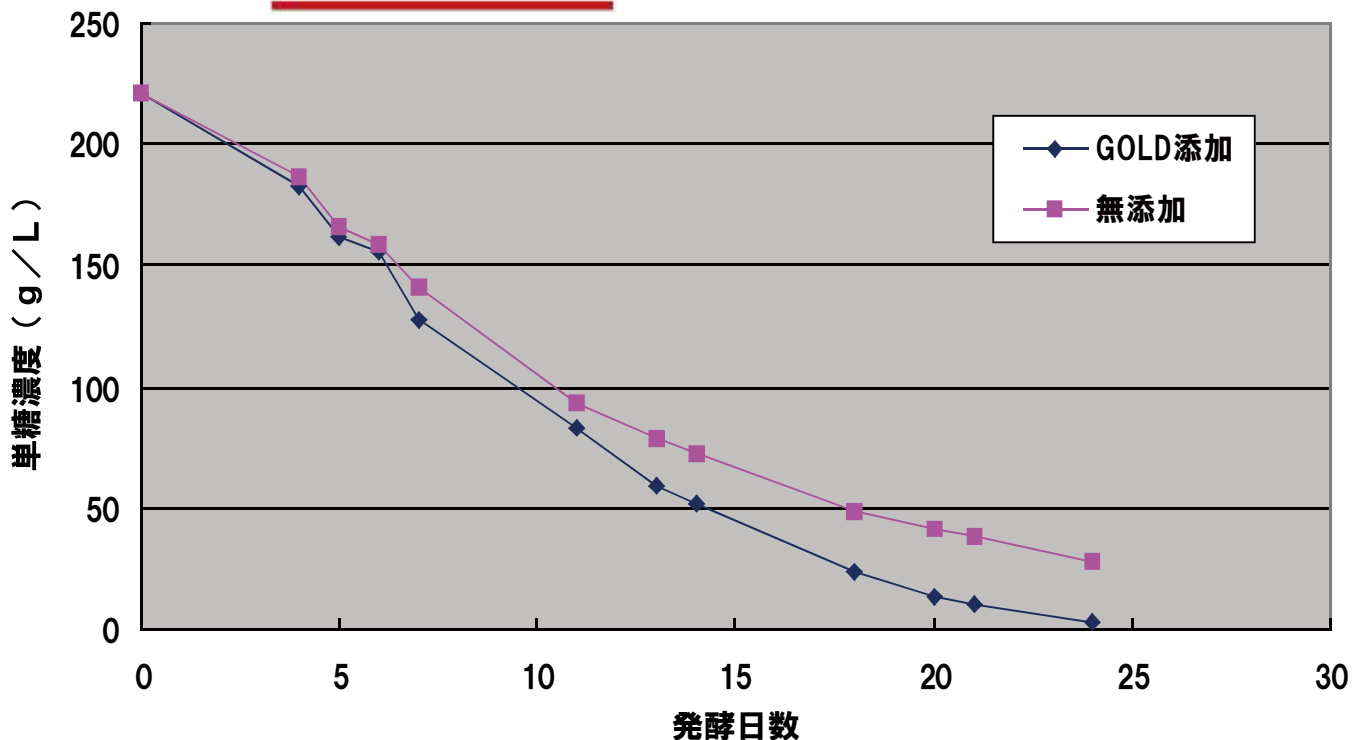
酵母細胞壁は発酵阻害物質である『中鎖飽和脂肪酸』を吸収して発酵停滞やスタックを防止します。

酵母細胞壁は『ステロール』や『不飽和脂肪酸』など細胞分裂に不可欠な栄養素を供給します。

不活性酵母はオフフレーバーを予防し、多糖類含量を増加させるためワインの風味を向上させます。

マウリファームゴールドは資化性窒素 (YAN) 供給やビタミン類を強化し、より安定した発酵が得られます。

mauriferm™ GOLD 添加時の発酵曲線



酵母は Maurivin B を使用 発酵開始時の pH 3.5 ブドウ糖+果糖の糖濃度 220 g/L
Mauriferm GOLD は発酵 6 日目に所定量 (300 ppm) 添加