

稳定剂

芳香苷

保护葡萄酒香气清新感

	<p>成分 含有 20.5%阿拉伯胶和 0.3%±0.1%二氧化硫的水溶液</p>
	<p>特性 芳香苷 (AROMAGUM) 是为了稳固颜色而加入的阿拉伯胶, 亦可以通过化学键与香气分子发生反应。这种反应的结果就是香气分子的挥发性和移动速度发生改变, 从而影响人的嗅觉和味觉感知。</p> <p>根据米兰大学种植部门的研究结果, 在生产芳香苷的水解过程中使用的特殊方法可以使得本产品获得很强的结合香料、植物以及陈酿香气等类型的香气分子的活性, 而不会与氧化类香气分子结合。因此使用本产品能够强化葡萄酒香气的清新、甜润和果香等特点, 即使不在最佳条件下储藏, 它也能在葡萄酒装瓶后的一年甚至更长时间内维持清新的香气特征。</p> <p>本产品可以在微滤前进行添加, 当在建议剂量下使用时, 会对过滤膜造成中轻度的堵塞作用。事实上, 微滤之后由于杂质的去除和二氧化硫的加入, 这时候再加入芳香苷也不会引起微生物污染和影响葡萄酒外观等问题。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 保持红、白和桃红葡萄酒以及用罐式香槟法酿造的起泡酒的香气清新感 • 防止不稳定胶体沉淀
	<p>用量 50 - 100 mL/hL 当用量达到 100 mL/hL 时, 葡萄酒中二氧化硫的含量约增加 3 mg/L 左右。</p>
	<p>使用说明 将本产品加入到清澈、经过完美澄清和过滤处理的, 准备装瓶的葡萄酒中。 在推荐的剂量下, 芳香苷对滤膜有中等的堵塞作用, 因此可以在微滤前加入酒中。如果剂量较高, 可能会导致滤芯堵塞, 因此建议在最终过滤后通过自动分配器添加。 建议进行实验室预实验以确定正确的剂量、稳定效果以及对过滤性的影响。</p>
	<p>包装和储藏 10 kg - 20kg - 1000 kg</p> <p>密封包装: 将产品存放于避光、清新、干燥、通风处; 已开启包装: 仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p>合规信息 本产品符合以下规定: 《国际酿酒法典》</p> <p>本品符合以下法规规定, 被批准用于酿酒: Reg. (EU) N.2019.934 GB2760-2014 法定限制: 不详</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验, 但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。