

硫制剂

复合抗氧化剂AST

复合广谱抗氧化剂

	<p>成分 焦亚硫酸钾 50%、抗坏血酸（维生素 C）30%、没食子单宁 20%</p>
	<p>特性 外观：浅棕色均质粉末，略带 SO₂ 气味。</p> <p>由于 AST 具有出色的抗氧化能力和其组分间完美的协同作用，使其能够阻止果浆的氧化反应和保护葡萄果实里的香气物质。</p> <p>抗坏血酸能够快速地与氧气发生反应将其消除，并同时抑制漆酶的活性。没食子单宁拥有出色的抗氧化和抗自由基活性，能够捕获抗坏血酸和氧气反应过程中生成的过氧化氢，从而保持和维护二氧化硫的抗菌效果。</p> <p>本产品中各组分间的完美平衡能够保留和增强葡萄的香气特征，同时还能保证有效的抗氧化、抗氧化酶和抑菌的作用，并降低二氧化硫的浸渍作用。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 处理在运输途中的葡萄和葡萄果浆，防止氧化和本源微生物引起的污染。 • 用于香气和结构较好的葡萄酒的生产：AST 是一种快速的还原剂。在短短的几个小时内它就能显著地减少葡萄果浆中的溶氧量，由此阻止葡萄中的天然香气成分和多酚物质的氧化作用，保留品种香气特征。除此之外，AST 还能减少发酵前的二氧化硫的用量，从而减少酒精发酵过程中乙醛和硫化氢的生成，使葡萄酒的感官品质得到相当程度的提升。最后，产品中的单宁成分还能帮助改善葡萄酒的结构感和平衡感。 • 抑制氧化酶的作用：在由被灰霉菌感染过的葡萄获得的果浆中，AST 通过与漆酶竞争氧气，并且比漆酶更快的消耗氧气，从而限制该酶的氧化活性。 • 维持正常的发酵：本产品中的水解单宁具有抑菌活性，能够增强二氧化硫的杀菌作用，抑制醋酸菌的繁殖，从而阻止任何的菌群变动，即使是在较高的 pH 环境中也依然如此。 • 减少稳定剂和澄清剂的使用：在葡萄果实上使用本产品能够确保来自二氧化硫的保护作用，然后同时也限制了二氧化硫不必要的浸渍作用。例如一些富含多酚的白葡萄品种，或者香槟的原料（尤其是“白中黑”香槟），以及用机械采收的葡萄。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 15 - 20 g/hL 或更多。根据需要，可在不同阶段使用（葡萄收获、葡萄卸车、压榨、果浆）。 <p>10 g/hL 的 AST 大约提供 28 mg/L 的 SO₂ 和 30 mg/L 的抗坏血酸。</p>
	<p>使用说明 用 10 倍体积的水将产品溶解后直接添加到待处理的葡萄果实或果浆中。</p>
	<p>包装和储藏 1kg</p> <p>密封包装：将产品存放于清新、干燥、通风处； 已开启包装：仔细再密封然后如上保存。 注意：此为吸湿性产品。</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。



合规信息

该产品符合以下规定：

国际酿酒法典

本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。

法定限制：不详

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：

Reg. (EC) N. 606/2009

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。