

单宁

千机 HIDEKI

为葡萄酒提供抗氧化和抑菌作用的单宁

	<p>成分 没食子单宁、鞣花单宁和缩合单宁的混合物</p>
	<p>特性 千机 (HIDEKI) 是一种由单宁组成的葡萄酒保护工具, 它具有出色的抗氧化作用和高效的干扰微生物细胞功能蛋白的能力。</p> <p>在自然界中, 植物在受到外部物质 (如病毒、真菌、细菌、昆虫以及脊椎动物等) 造成的伤害时, 会产生多酚类物质作为回应。在感染病毒、细菌和真菌的情况下, 单宁通过降低病原体进入植物细胞所产生的酶的活性, 并阻断病原体细胞膜中存在的转运蛋白以阻止其与生长基质的交换, 从而在植物组织中起到保护作用。同时, 由于单宁能够螯合金属并阻止自由基作用, 因此单宁也可以限制因病原体侵袭而触发的氧化作用所引起的植物组织退化。</p> <p>组成千机 (HIDEKI) 的没食子单宁、鞣花单宁和缩合单宁, 因其具有最佳的干扰微生物转运蛋白的作用, 螯合金属离子和抗自由基活性的能力而被选中。通过选择后, 后续的纯化过程将保留最具活性的多酚组分, 并进一步增强它们的保护效果。</p> <p>这种生产工艺的结果是得到一款能够保护葡萄酒免受化学氧化和酶促氧化 (漆酶) 的侵害, 并能够长时间限制 pH 值接近 4 的葡萄酒中有害微生物 (尤其是细菌) 的生长的单宁混合物。</p>
	<p>应用 在准备装瓶的葡萄酒中:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 作为二氧化硫的抗氧化作用和抑菌作用的替代物。 • 在用英纳帝斯抑菌剂和抑菌剂 M (活性壳聚糖) 处理过的葡萄酒中, 当移除抗菌剂后延续对葡萄酒的保护作用。 • 防止会改变瓶装葡萄酒的成分和感官品质 (挥发性酸度增加、异味出现、酸度降低等) 的不良微生物的发展。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 作为抗氧化剂: 1 - 3 g/hL • 作为抑菌剂: 5 - 10 g/hL
	<p>使用说明 按 1: 10 的比例将产品溶于水或葡萄酒中, 持续搅拌。倒罐时慢慢加入到酒液中, 最好能使用文氏管或计量泵进行添加。</p> <p>我们建议在使用前进行试验, 评估单宁对感官的影响以确定合适的使用剂量。如果装瓶前使用该产品, 我们建议评估其对过滤以及蛋白质和胶体稳定性的影响。</p> <p>在作为抑菌剂使用的情况下, 建议定期进行微生物分析。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg / 袋</p> <p>密封包装: 存放于凉爽, 干燥, 通风处。 已开启包装: 仔细密封好, 按上述要求存放。</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. (EU) 2019/934

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。