

甘露糖蛋白和多糖

# 博丽白

用于葡萄醪处理的酿酒辅料

	<p><b>成分</b> 富含即溶甘露糖蛋白的灭活酵母</p>
	<p><b>特性</b> 博丽白（ENARTIS PRO BLANCO）是通过对高产一种具有抗氧化活性的含硫氨基酸的酵母菌株进行高温灭活而得到的产品。产品采用的高温灭活的操作方法能够产生大量的游离甘露糖蛋白，它们能够立刻发挥出对果浆中各组分的稳定效果。 使用本产品的益处有： 颜色：  <ul style="list-style-type: none"> <li>产品的抗氧化活性可以使葡萄酒维持年轻且鲜艳的颜色。</li> </ul> 香气：  <ul style="list-style-type: none"> <li>增加葡萄酒中的果香；</li> <li>产品中的甘露糖蛋白和葡萄酒中的香气物质相互作用，增加了新鲜果香的持久性；</li> <li>酵母细胞壁对异味物质的吸收，增加了香气的洁净度。</li> </ul> 口感：  <ul style="list-style-type: none"> <li>由于释放出大量游离甘露糖蛋白和酵母多糖，从而提升口感的柔顺度和饱满度；</li> <li>减弱苦味。</li> </ul> 技术效果：  <ul style="list-style-type: none"> <li>含硫氨基酸的抗氧化活性能保护葡萄酒中的香气物质；</li> <li>提前加入甘露糖蛋白，增加了酒石酸和蛋白质的稳定性；</li> <li>产品为酵母提供蛋白质、肽、维他命和生长因子，从而保证一个可控的且完整的酒精发酵过程。</li> </ul> </p>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>从酿造的初始阶段起就对颜色和芳香族化合物进行抗氧化保护。</li> <li>生产带有强烈果香的葡萄酒。</li> <li>尽量减少未成熟葡萄的草本香气。</li> <li>生产白葡萄酒和桃红葡萄酒，以保持新鲜的香气和年轻的色彩（装瓶后中长期饮用的葡萄酒）。</li> <li>生产具有良好口感的白葡萄酒和桃红葡萄酒。</li> <li>增加酒石酸和蛋白质的稳定性。</li> </ul>
	<p><b>用量</b> 年轻型葡萄酒（生产后 4 个月内销售）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>白葡萄酒：10 g/hL</li> <li>红和桃红葡萄酒：10 - 15 g/hL</li> </ul> <p>装瓶后 6 个月出售的葡萄酒</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>20 - 30 g/hL</li> </ul>
	<p><b>使用说明</b> 在发酵开始时添加本产品。将产品分散到 10 倍重量的水或果浆中，混合后在入罐的同时加入到果浆中，在罐内通过倒罐进行混合。</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。

意大利爱赛科有限公司 – 英纳帝斯中国

北京市东城区演乐胡同 100 号 2 号楼 3 层 320 室  
100010

Tel. +86 400 992 3959

enartis.china@enartis.com

[www.enartis.com](http://www.enartis.com)

**包装和储藏**

1 kg/袋

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。一旦开启请尽快使用。

**合规信息**

本产品符合以下规定：  
《国际酿酒法典》

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。