

甘露糖蛋白和多糖

博丽R

用于葡萄醪处理的辅料

	<p>成分 灭活酵母</p>
	<p>特性 博丽 R (ENARTIS PRO R) 是一种来源于富含可溶性甘露糖蛋白的灭活酵母的发酵助剂。它的配方是以即刻稳定果浆中的各组分为目的而制定的。</p> <p>使用本产品的益处有： 颜色：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 产品中的甘露糖蛋白具有胶体保护作用，可以稳定果浆中的颜色多酚。 <p>香气：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 香气物质与甘露糖蛋白相互作用，可增强果香； • 酵母细胞壁可吸收会产生异味的硫醇，增加香气的洁净度。 <p>口感：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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。 <p>技术效果：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 提前加入甘露糖蛋白，增加了酒石酸和蛋白质的稳定性； • 在苹果发酵前稳固颜色； • 产品中的生长因子，甾醇和长链脂肪酸可以提高酵母的发酵强度，保证一个正常且完整的酒精发酵过程。
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 生产年轻型的具有果香突出和平衡特点的白、桃红和红葡萄酒； • 保护和稳定红葡萄酒和桃红葡萄酒； • 增加白、桃红和红葡萄酒的饱满度和圆润度； • 降低红葡萄酒和桃红葡萄酒中的苦涩感； • 提高酒石酸和蛋白质的稳定性。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白、桃红葡萄酒：20 - 30 g/hL • 红葡萄酒：30 - 40 g/hL <p>欧盟允许的最大添加量为：40 g/hL</p>
	<p>使用说明 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>
	<p>包装和储藏 1 kg - 10 kg/袋</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。一旦开启请尽快使用。</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



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。