

甘露糖蛋白和多糖

博丽红

用于红葡萄醪处理的酿酒辅料

	<p>成分 富含即溶甘露糖蛋白的灭活酵母、鞣花单宁和葡萄籽单宁</p>
	<p>特性 博丽红 (ENARTIS PRO TINTO) 是由富含可溶性甘露糖蛋白的灭活酵母和葡萄籽缩合单宁以及从栗木中提取的鞣花单宁混合而成的发酵助剂。本产品的配方是特别以保护红葡萄酒的颜色和在浸渍期间帮助花色素/单宁的缩合反应为目的而制定的。</p> <p>使用本产品的益处有： 颜色： <ul style="list-style-type: none"> 产品中的鞣花单宁可以保护葡萄酒中的颜色物质不受氧化作用和氧化酶的破坏； 产品中的籽宁和甘露糖蛋白能够帮助形成稳定的颜色化合物，来稳固葡萄酒的颜色。 香气： <ul style="list-style-type: none"> 葡萄籽宁的加入能够提升葡萄酒的果香； 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； 酵母细胞壁对异味物质的吸收，增加了香气的洁净度。 口感： <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； 甘露糖蛋白和单宁生成化合物，能减弱口腔中的苦涩感； 产品中的原花色素单宁能够提升味觉平衡感。 技术效果： <ul style="list-style-type: none"> 单宁的抗氧化活性能保护葡萄酒中的香气物质； 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； 产品为酵母提供生长因子（甾醇、长链不饱和脂肪酸、油酸和棕榈油酸），从而保证一个可控的且完整的酒精发酵过程。 </p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> 生产饱满柔顺的红葡萄酒； 生产那些需要长期保持清新色调的红葡萄酒（出口酒、运往远距离市场的酒、装瓶较长时间后才会被消费的酒）； 保护和稳定红葡萄酒的颜色，甚至是在热处理后。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 颜色保护：20 g/hL 年轻葡萄酒（生产后 4 个月内出售）：15 - 20 g/hL 需要长期保存的葡萄酒：30 - 40 g/hL
	<p>使用说明 使用前，将产品分散到 10 倍重量的水或果浆中，混合后在倒罐的同时加入到果浆中。 注意不要使用金属离子含量较高的水或铁容器，以免与单宁产生不良反应。</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

**包装和储藏**

1 kg – 10 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。