

甘露糖蛋白和多糖

# 博丽一号

用于处理葡萄醪的发酵辅料

	<p><b>成分</b> 富含即溶甘露糖蛋白的酵母细胞壁</p>
	<p><b>特性</b> 博丽一号 (ENARTIS PRO UNO) 是通过对酿酒酵母进行高温灭活而得到的产品。所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作用。</p> <p>使用本产品的益处有：</p> <p>颜色：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>甘露糖蛋白与花色素形成颜色复合物，以稳固葡萄酒的颜色。</li> </ul> <p>香气：</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>减弱植物性香气。</li> </ul> <p>口感：</p> <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>减弱苦涩感。</li> </ul> <p>技术效果：</p> <ul style="list-style-type: none"> <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><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生产果味浓郁，口感平衡且在酒精发酵结束后即易于饮用的年轻型的白、桃红和葡萄酒；</li> <li>保护和稳定桃红和葡萄酒的颜色；</li> <li>增加白、桃红和葡萄酒的酒体和饱满度；</li> <li>减少葡萄酒和桃红葡萄酒的涩味；</li> <li>增加酒石酸和蛋白质的稳定性。</li> </ul>
	<p><b>用量</b> 10 - 40 g/hL</p>
	<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>
	<p><b>包装和储藏</b> 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。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](http://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。

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)

Revision: n°2, 2020/06