

稳定剂

英纳帝斯抑菌剂M

用于果汁和葡萄酒的微生物稳定性控制的壳聚糖制剂

	<p>成分 通过黑曲霉获得的壳聚糖制剂，灭活酵母，抗坏血酸，乳酸</p>
	<p>特性 英纳帝斯抑菌剂 M (ENARTIS STABMICRO M) 是具有高抗菌活性的基于壳聚糖的制剂。生产过程和有机酸活化增加了壳聚糖的表面电荷，并增加了其与微生物细胞相互作用的能力，从而改变其细胞膜的通透性并导致死亡。 英纳帝斯抑菌剂 M 专门用于处理葡萄汁和浑浊的葡萄酒。实际上，在浑浊的液体中，固体杂志会与壳聚糖的正电荷发生反应，因此导致其失去了吸引微生物细胞的部分能力。酒厂试验表明，在这种情况下，将活性壳聚糖与几丁质-葡聚糖一起使用比单独使用壳聚糖效果更好。灭活酵母的细胞壁中所含的 β-葡聚糖可作为悬浮固体的澄清剂，从而保留壳聚糖的抑菌作用。</p> <p>英纳帝斯抑菌剂 M 可抑制并消除可能在陈酿和/或装瓶后改变葡萄酒的感官特性的大量天然细菌和酵母菌的生长：包括但不限于酒香酵母、酒球球菌（乳酸菌）、乳杆菌、醋酸菌，Zygo 酵母菌等。在推荐剂量下，其对酿酒酵母和德鲁巴酵母的影响可忽略不计，并且不会影响酒精发酵的正常进行。英纳帝斯抑菌剂 M 还可以吸收赭曲霉毒素 A 并从葡萄园处理中去除残留的铜，从而降低了发酵异常和氧化的风险。它同时能够吸收由不良微生物产生的不良气味（如挥发性酚和硫化物），提高了香气的清洁度；并且能够提高葡萄汁和葡萄酒的澄清度和可过滤性。 英纳帝斯抑菌剂 M 不含过敏原，对素食主义者友好。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> 对葡萄汁和葡萄酒进行处理，以减少有害微生物的数量； MLF 的控制：溶菌酶的非过敏性替代品，可用于延迟或抑制苹果酸乳酸发酵； 在起泡酒二次发酵的启动液和发酵过程中，减少非酿酒酵母和细菌的存在； 在自然发酵的情况下，帮助酿酒酵母快速占领主导地位； 在发酵阶段通过替代 SO_2 作为抗微生物剂和抗氧化剂来减少 SO_2 的使用； 在酒精或苹乳发酵结束时，它可以减少微生物数量并提高澄清度； 防止腐败微生物产生不良香气而降低葡萄酒的感官品质（挥发性酸，硫化物，挥发性酚等）； 对于用受葡萄孢菌感染的葡萄得到的葡萄汁进行处理，限制漆酶的活性。
	<p>用量 减少葡萄醪的微生物负荷、在葡萄园处理中除去残留的铜、作为溶菌酶的替代品、降低赭曲霉毒素 A 的含量：10 - 40 g/hL 发酵缓慢或停滞时控制有害微生物的生长并减少铜含量（发酵异常的可能原因）：25 - 40 g/hL 在葡萄酒中控制细菌和野生酵母或减少重金属或污染物的含量：10 - 30 g/hL</p> <p>具体用量可根据葡萄酒的特性（pH、浊度、微生物负荷等），目标，变质微生物的种类和处理时间而异。</p> <p>欧盟法定最大剂量： 200g / hL 用于还原重金属。 1000 g / hL 用于减少存在的污染物，特别是曲霉毒素 A。 20 ghL 用于减少有害微生物的负荷。</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

	<p>使用说明</p> <p><u>产品的准备:</u> 在室温下按照 1:20 的比例把英纳蒂斯抑菌剂 M 缓慢地溶解于果汁、葡萄酒或水中，注意持续搅拌以避免结块。在一次封闭式循环的过程中均匀地添加到待处理的液体中，最好能使用文丘里管进行添加。<u>保持产品在酒液中悬浮至少 30 分钟。</u></p> <p>英纳蒂斯抑菌剂M通过与葡萄酒接触来发挥作用：使其在待处理的整个葡萄酒体积中保持悬浮状态可增强其效果。一旦去除，葡萄酒/酒将不再受到可能的微生物污染的保护。</p> <p><u>白和桃红葡萄酒果汁:</u> 在果汁静置沉淀之前（当葡萄受病原体污染的情况下）或在浮选之后（一般情况）。它在酒精发酵过程中不会影响其正常进程。</p> <p><u>红葡萄酒醪:</u> 入罐时加入。它在酒精发酵过程中不会影响其正常进程。</p> <p><u>发酵迟缓或发酵中止:</u> 将产品添加到发酵汁/葡萄酒中。通常情况下，仅此操作就足以重启发酵。如果发酵无法自发恢复，请让本产品与葡萄酒/葡萄酒接触 24 小时后分离酒泥，然后进行新的接种/重启方案。</p> <p><u>散装酒和果汁的储存:</u> 为了获得更好的效果，应定期将抑菌剂 M 重悬于整个葡萄酒或果汁中，以延长其抑菌作用。</p> <p><u>控制苹乳发酵（作为溶菌酶的替代品）:</u> 英纳蒂斯抑菌剂 M 可以在发酵过程中使用，当仍有 10-15 g/L 的残留糖时，或者在完成酒精发酵第一次酒泥分离后即可使用。保持产品悬浮状态至少 30 分钟。每日混合可提高产品有效性。产品的抑菌作用在添加后的几个小时内即已开始。添加后第二天或第三天可以将产品与葡萄酒进行分离。如果目标是避免在陈酿阶段发生苹果酸乳酸发酵，则可以让英纳蒂斯抑菌剂 M 与葡萄酒保持几个月的接触。但必须定期混合，以确保持续获得抑菌保护。建议对葡萄酒进行常规化学和微生物分析。</p> <p>有关产品的更多信息，请联系英纳蒂斯技术团队。</p>
	<p>包装和储藏</p> <p>1 kg - 10 kg</p> <p>密封包装： 将产品存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。一旦打开，请尽快使用。</p>
	<p>合规信息</p> <p>该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p> <p><u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺:</u> Reg. (EU) 2019/934</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。