



稳定剂

臻醴卡勒

专门针对红葡萄酒的胶体和酒石稳定性开发的，基于聚天冬氨酸钾的液体稳定剂

	<p>成分 聚天冬氨酸钾 A-5D K/SD⁺，阿拉伯胶（Verek），二氧化硫（约 0.4%），去离子水</p> <p>聚天冬氨酸钾的应用受到欧盟专利号EP2694637B和美国专利号US 10,508,258 B2的保护。</p>
	<p>特性 臻醴卡勒（ZENITH® COLOR）是解决红葡萄酒和桃红葡萄酒酒石酸氢钾和颜色稳定性的，一种有效、迅速的且容易使用的工具。</p> <p>臻醴卡勒的组成成分是为了得到一款能达到以下几个目标的稳定剂而选择的：</p> <ul style="list-style-type: none"> 有效的酒石稳定：聚天冬氨酸钾能够干预酒石酸氢钾晶体的形成与发展，从而阻止沉淀产生。 持久的稳定效果：臻醴卡勒可以使葡萄酒的稳定性维持数年时间。 有效的颜色稳定：产品中含有的阿拉伯胶（Verek）能够有效阻止不稳定色素产生沉淀。 可过滤：特殊的生产工艺降低了产品中阿拉伯胶的堵塞作用，并使得臻醴卡勒可以在最终过滤前进行添加。 保持葡萄酒的品质：产品对葡萄酒的感官几乎没有影响；不需要为了除去不稳定色素而进行过度下胶；减少氧化风险；不会丢失葡萄酒的香气、颜色和结构感。 环境可持续发展：用臻醴卡勒进行葡萄酒稳定处理消耗更少的水资源、能源，并且产生更少的 CO₂。 实用、快速、简便：其应用不需要投资特殊设备或特定技术人员。 <p>英纳帝斯的特殊生产工艺使臻醴卡勒最终产品为呈微黄色的澄清液体，低 pH 值和二氧化硫成分能保证产品在较长一段时间内的微生物稳定性。</p> <p>臻醴卡勒中含有的聚天冬氨酸钾和阿拉伯胶均为非过敏原类物质。产品中没有任何成分来自转基因生物。</p>
	<p>应用 红葡萄酒和桃红葡萄酒的酒石与颜色稳定</p>
	<p>用量 最高可达 200 mL/hL（欧盟允许的最大用量） 平均用量：150 mL/hL 100 mL/hL 该产品能为葡萄酒带来约 4 mg/L 二氧化硫</p>
	<p>使用说明 臻醴卡勒必须被添加到非常澄清（浊度 < 2 NTU）且蛋白稳定的，准备装瓶的葡萄酒中。 将本产品添加到葡萄酒中，注意将其与整个酒液均匀的混合。如果被处理葡萄酒的本身可滤性指数合适，那么添加臻醴卡勒并不会显著地改变葡萄酒的过滤性，并可以在微滤前进行添加。我们建议不要在添加本产品后使用错流过滤。</p> <p>警告：本产品会与蛋白质和溶菌酶发生反应，从而造成浑浊或沉淀，因此添加该产品前请务必确保：</p> <ul style="list-style-type: none"> 蛋白稳定（桃红葡萄酒） 不含有残余澄清剂 不含有残留溶菌酶

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。

	<ul style="list-style-type: none"> • 稍后不会再用溶菌酶处理 <p>聚天冬氨酸钾并不能保证酒石酸氢钙的稳定性。</p> <p>综上所述之原因，使用臻醴卡勒前，需在实验室进行梯度实验来评估产品对葡萄酒可滤性、蛋白稳定和胶体稳定等的影响。（添加产品后进行常规稳定测试，如冷稳定、电导率、颜色稳定、热稳定、可滤性指数、Vmax 等）。</p> <p>如需更详细的使用方案，请联系英纳帝斯技术人员。</p>
	<p>包装和储藏</p> <p>5kg, 20 kg, 200kg, 1000kg</p> <p>密封包装： 将产品避光存放于凉爽、干燥、通风处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p>合规信息</p> <p>该产品符合以下规定：</p> <p>《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。