

稳定剂

臻醴一号

基于聚天冬氨酸钾的用于葡萄酒酒石稳定的液体稳定剂

	<p>成分 聚天冬氨酸钾 A-5D K/SD[*], 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 臻醴一号 (ZENITH® UNO) 是一种效果好、见效快且容易使用的解决葡萄酒酒石酸氢钾稳定性的有效工具。</p> <p>它可以用来代替物理稳定方法 (冷稳定、阳离子交换树脂、电渗析), 并具有以下优点:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 应用时不需要特殊设备的投资; ● 使用非常便捷, 对操作人员没有特殊技术要求; ● 更有利于葡萄酒品质的保持: 降低氧化风险; 更好保持葡萄酒的香气、颜色和结构; 对葡萄酒的感官品质无明显影响; ● 环境可持续发展: 用臻醴一号进行葡萄酒稳定处理消耗更少的水资源和能源, 并且产生更少的 CO₂。 <p>与目前已经允许的添加剂相比, 臻醴一号也具有其独特的优势:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 稳定效果好, 能被用来处理酒石不稳定性非常高的葡萄酒; ● 能保持长时间的稳定效果; ● 不影响葡萄酒的过滤性; ● 在红葡萄酒中, 不会与色素物质发生反应; ● 对高温有很好的抗性, 因此可以被用于采用巴氏杀菌法的葡萄酒的酒石稳定。 <p>英纳帝斯的特殊生产工艺使臻醴一号的最终产品为呈微黄色的澄清液体, 使用方便并尤其适用于白葡萄酒和桃红葡萄酒的酒石稳定处理。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>臻醴一号中含有的聚天冬氨酸钾成分为非过敏原类物质。产品中没有任何成分来自转基因生物。</p>
	<p>应用 白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒和起泡酒的酒石稳定处理</p>
	<p>用量 最高可达 100 mL/hL (欧盟允许的最大用量) 100 mL/hL 该产品能为葡萄酒带来约 4 mg/L 二氧化硫。</p> <p>通过进行实验室梯度试验, 然后使用常用方法 (冷稳定、电导率、颜色稳定性和热稳定) 进行酒石酸盐、蛋白质和胶体稳定性评估, 以确定产品的最佳用量。</p>
	<p>使用说明 臻醴一号必须被添加到经过下胶稳定处理、非常澄清 (浊度 < 2 NTU) 且达到蛋白、颜色稳定的, 准备装瓶的葡萄酒中。 将本产品直接添加到葡萄酒中, 注意将其与整个酒液均匀的混合。添加本产品并不影响葡萄酒的过滤性, 葡萄酒添加该产品后可立刻进行灌装。臻醴一号同样适用于采用巴氏杀菌法的葡萄酒。</p> <p>警告: 臻醴一号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葡萄酒:</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。

	<ul style="list-style-type: none"> • 达到蛋白稳定; • 不含有残余澄清剂; • 不含有残留溶菌酶; • 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>在颜色稳定的红葡萄酒中，臻醴一号并不会与色素发生反应。如果葡萄酒中存在不稳定色素，则添加该产品前有必要使用下胶等方法除去不稳定色素物质。</p> <p>综上所述之原因，使用臻醴一号前，需在实验室进行梯度实验来确定产品最佳用量，并采用常规方法来评估葡萄酒的颜色、蛋白和胶体稳定性（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 5 kg, 20 kg, 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 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。