

酶类

优泽酶1000S

果胶酶

	<p>特性</p> <p>优泽酶 1000S (ENARTIS ZYM 1000S) 是纯度极高的活性果胶酶制剂, 专门用于葡萄果浆的澄清, 它能快速降解葡萄中的果胶物质, 加速果汁澄清。加速澄清速度和产生结实的沉淀的特点使得本产品能大幅降低制冷和过滤的能耗。将本产品直接加入到葡萄浆或压榨机中, 可以增加自流汁和压榨汁的产量, 节约时间和能耗。在果胶含量丰富的葡萄酒中, 本产品也能起到促进澄清和过滤的作用。</p> <p>1000S 不是衍生自转基因生物 (非转基因产品), 也不含有负面的次级活性, 如氧化酶和肉桂酸酯酶等。</p>
	<p>应用</p> <p>1000S 是专门用于酿造初期的葡萄果浆澄清的产品:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 用于自流汁或压榨汁, 降低果汁的黏度, 加速澄清和沉淀物的去除; ● 直接用于压榨机, 可以加速果汁排出, 提高出汁率, 降低压榨时的操作压力, 从而提高葡萄酒的质量 (减少对葡萄皮的机械操作以及生青味物质的提出)。 <p>因为 1000 S 的果胶酶含量很高, 因此也可用于促进难以澄清和过滤的葡萄酒的处理。</p>
	<p>用量</p> <p>1 - 2 g/hL</p> <p>使用剂量可因葡萄品种和年份的不同而不同。在果浆的 pH 值和温度较低、操作时间较短、或者葡萄的果胶含量特别丰富 (如玫瑰香葡萄, 或不太成熟的葡萄等) 等情况下, 需要适当增加产品的使用量。当在葡萄酒中使用时, 产品与葡萄酒的接触时间需要 2~3 天或更多, 这与葡萄酒的温度有一定关系。</p>
	<p>使用说明</p> <p>按照 1:10 的比例将产品用水稀释, 然后直接均匀地加入果浆或葡萄中。</p>
	<p>包装和储藏</p> <p>250 g/盒</p> <p>密封包装: 将产品存放于避光、凉爽 (5 - 15 °C)、干燥处;</p> <p>已开启包装: 仔细再密封然后保存在冰箱冷藏中。请于一年内使用。</p>
	<p>合规信息</p> <p>该产品符合以下规定:</p> <p>粮农组织/世卫组织食品添加剂联合专家委员会 (JECFA)</p> <p>食品化学品法典 (FCC) 食品级酶制剂</p> <p>国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014的规定, 被批准用于酿酒。</p> <p>法定限制: 不详</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。