

酶类

# 果胶酶卡勒

用于红葡萄浸渍的果胶酶

	<p><b>特性</b></p> <p>英纳帝斯果胶酶卡勒 (ENARTIS ZYM COLOR) 是一种富含纤维素酶和半纤维素酶等次级酶活性的果胶酶制剂。多种酶活性协同作用, 加速和增加了葡萄皮中多酚物质 (特别是花青素和单宁) 的提取。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 果胶酶卡勒中的纤维素酶和半纤维素酶活性作为葡萄中天然存在的酶的补充, 可快速分解细胞壁并增加果皮中多酚物质的提取。</li> <li>● 果胶酶活性可提高澄清度和过滤性。</li> <li>● 采用相同的浸渍时间, 使用果胶酶卡勒处理的葡萄酒比未经处理的葡萄酒富含更多酚类化合物, 颜色强度更高, 香气更浓郁。果胶酶卡勒优先提取与多糖结合的单宁, 从而生产出口感均衡的葡萄酒, 并提取足够的单宁以确保良好的颜色稳定性。</li> </ul> <p>本产品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><b>应用</b></p> <p>专门用于红葡萄酒的酿造, 特别推荐用于:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 用单宁和花色素比率不平衡的葡萄品种酿造需要提取更多的单宁以补充结构感和需要增加颜色长期稳定性的葡萄酒;</li> <li>● 短期浸提的情况, 用来增加葡萄酒中酚类物质的含量;</li> <li>● 生产新鲜的、果味突出的红葡萄酒;</li> <li>● 颜色提取不能令人满意的所有情况 (葡萄没有完全成熟, 产量过高等)。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <p>20 - 40 g/每吨葡萄</p> <p>增大剂量能够加快和提高对酚类物质的提取效果。</p>
	<p><b>使用说明</b></p> <p>按照 1:10 的比例将卡勒溶解在水或果汁中, 然后直接均匀地添加到葡萄或发酵罐中。</p>
	<p><b>包装和储藏</b></p> <p>500 g</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中冷藏。请于 1 年内使用。</p>
	<p><b>合规信息</b></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。