

酶类

果胶酶增强卡勒

用于红葡萄酒的酚类提取和颜色稳定的果胶酶制剂

	<p>特性</p> <p>英纳蒂斯果胶酶增强卡勒（EnartisZym Color Plus）是一种富含果胶酶和纤维素酶、半纤维素酶以及蛋白酶等多种次级酶活性的果胶酶制剂，各种酶活性可协同作用，加速和增加葡萄皮中含有的多酚（尤其是花青素和单宁）的提取，并促进其稳定。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 果胶酶增强卡勒中的高浓度纤维素和半纤维素酶活性可快速分解葡萄细胞壁并增加果皮中多酚物质的提取。 ● 果胶酶活性可提高澄清度和过滤性。 ● 果胶酶增强卡勒中存在的酸性蛋白酶活性在水解葡萄蛋白方面非常有效，因此限制了它们沉淀单宁的能力。 <p>使用果胶酶增强卡勒处理的葡萄酒比使用典型的浸渍酶处理的葡萄酒更富含单宁，从而促进稳定的颜色聚合物的形成。果胶酶增强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，并浸提足够的单宁以确保良好的颜色稳定性。</p> <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>应用</p> <p>特别对于红葡萄的酿造，推荐使用英纳蒂斯果胶酶增强卡勒：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 对于单宁/花青素比例不均衡的葡萄品种 ● 短暂的浸渍或有限的果皮接触，补偿和增加葡萄酒中的酚含量 ● 加速和增加酚类化合物的提取 ● 水解蛋白质，减少单宁和色素的沉淀 ● 改善颜色稳定性和强度 ● 改善葡萄酒澄清度和过滤性
	<p>用量</p> <p>20 - 40 g/每吨葡萄</p> <p>当葡萄原料不够成熟，或者浸提时间较短，pH 和温度较低时，需增加用量。</p>
	<p>使用说明</p> <p>按照 1:10 的比例将产品溶解在水或果汁中，然后直接均匀地添加到葡萄或发酵罐中。</p>
	<p>包装和储藏</p> <p>250 g - 1 kg</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>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。