

酶类

果胶酶增值

用于优质陈酿型葡萄酒的含高 β -葡聚糖酶活性的果胶酶制剂

	<p>特性</p> <p>在带酒泥陈酿期间，酵母细胞自溶并释放出复杂的多糖物质，其中包括甘露糖蛋白，从而产生更丰富，更柔顺和更饱满的葡萄酒。英纳蒂斯果胶酶增值（Enartis Zym Elevage）是一种具有显着 β-葡聚糖酶活性的果胶酶制剂，能够分解酵母细胞壁结构（由 50% 的葡聚糖组成），从而加速酵母细胞裂解并增加葡萄酒中的甘露糖蛋白含量。</p> <p>被灰霉菌感染的葡萄酒通常由于存在 β-葡聚糖（灰霉菌的代谢产物）而具有澄清过滤困难的问题。通过分解 β-葡聚糖，果胶酶增值可促进这类葡萄酒的过滤，从而节省时间、人力和过滤助剂。</p> <p>果胶酶增值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>特别推荐将果胶酶增值用于：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在熟化过程中增加葡萄酒的圆润度和柔顺度 • 缩短成熟所需的时间，同时保留从长时间酒泥陈酿中获得的感官特征 • 通过帮助释放甘露糖蛋白来改善酒石酸盐和颜色稳定性 • 提高澄清度和过滤性，特别是由灰霉菌感染的葡萄酿制的葡萄酒
	<p>用量</p> <p>酒泥陈酿和过滤：2 - 5 g/hL - 接触时间：最少 4 - 6 周</p> <p>经常品尝葡萄酒以确定适当的接触时间。一旦达到所需的感官效果，即用 10 g/hL 的英纳蒂斯复合皂土进行澄清以除去此酶，同时尊重葡萄酒的香气和结构。</p>
	<p>使用说明</p> <p>按照 1:10 的比例将产品溶解在水或葡萄酒中，然后直接均匀地添加到葡萄酒中。</p> <p>皂土对酶的灭活是不可逆的：任何皂土处理必须始终在加入酶之前或在酶活性完成之后进行。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 为了增加甘露糖蛋白含量，在酒精发酵结束皮渣分离后加入。 • 为了提高葡萄酒的过滤性，在发酵结束后的任何时候加入葡萄酒中。
	<p>包装和储藏</p> <p>250 克</p> <p>密封包装：存放在避光、凉爽（5-15°C）、干燥处。 已开启包装：仔细重新密封后存放在冰箱中冷藏。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） 食品化学品法典（FCC）食品级酶制剂 国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014 的规定，被批准用于酿酒。 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。