

酶类

# 果胶酶特别

用于白葡萄皮浸渍的果胶酶

	<p><b>特性</b></p> <p>果胶酶特别（ENARTIS ZYM EXTRA）是一种专门用于白葡萄皮浸渍的具有降解果胶活性的酶制剂。在冷浸渍过程中使用本产品可以快速降低压榨汁的黏度，提高热交换的效率，从而节省能源。另外，本产品附带的水解纤维素和半纤维素的酶活性，确保了对葡萄细胞膜和细胞壁快速彻底的分解，进而有助于葡萄皮中包含的多酚和香气物质释放到果浆中。因此，在白葡萄皮浸提过程中使用本产品，可以使葡萄酒的香气更复杂浓郁，更有结构感、更均衡，同时也更具有陈酿潜力。</p> <p>在浸提或压榨阶段使用果胶酶特别可以提高 6-8% 的出汁率，而最近用霞多丽所做实验表明，添加了本产品的果浆中可利用氮的自然含量也得到极大提高。另外，该产品的果胶分解活性可加速果浆的澄清，无需再添加其它用于澄清的酶制剂。</p> <p>果胶酶特别是非转基因产品，并且不含有任何类似氧化酶和肉桂酸酯酶等次级活性。</p>
	<p><b>应用</b></p> <p>果胶酶特别能从白葡萄皮中最大限度提取各种成分，特别是：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在低温浸渍过程中，减少葡萄皮和果浆的接触时间，节省能源；</li> <li>● 加入压榨机中，减少操作压力和压榨时间，从而提高葡萄酒的质量（减少由于对皮进行过度的机械作用而产生的生青味），同时提高出汁率。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <p>20 - 60 mL/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><b>使用说明</b></p> <p>因为是液体，本产品可直接使用或按 1:10 的比例用水稀释，然后直接均匀地加入压榨机内或葡萄原料里；也可以在入罐或倒罐时加入。</p>
	<p><b>包装和储藏</b></p> <p>1 kg - 25 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。请于一年内使用。</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。