

果胶酶

# 果胶酶易滤

用于提升葡萄汁和葡萄酒的过滤性的液体酶制剂

	<p><b>成分</b> 具有果胶分解和β-葡聚糖酶活性的液体酶制剂（由选定的黑曲霉菌株生产的聚半乳糖醛酸酶，果胶酯酶和果胶裂解酶，以及从哈茨木霉中获得的β-葡聚糖酶活性）。</p>
	<p><b>特性</b> 英纳帝斯果胶酶易滤（Enartis Zym EZFilter）具有水解葡萄汁中的植物果胶和多糖以及微生物产生的多糖（例如葡聚糖）的能力，从而提高葡萄汁和葡萄酒的过滤性。 果胶酶易滤是非转基因产品，并且不含有诸如氧化酶、花青素酶和肉桂酸酯酶等不良次级活性。</p>
	<p><b>应用</b> 葡萄汁：  <ul style="list-style-type: none"> <li>改善酒体和柔顺感：与富含甘露糖蛋白的酵母皮一起使用时，可促进发酵过程中甘露糖蛋白的释放。</li> <li>澄清：增强用于困难果汁的澄清和浮选的其他酶的活性。</li> <li>处理不健康的葡萄：降低由受葡萄孢菌或其他病原性霉菌影响的葡萄中获得的葡萄汁的粘度。</li> <li>过滤：提高葡萄汁的澄清度和可滤性，从而提高由其生产的葡萄酒的可过滤性。</li> <li>颜色稳定性：在受灰霉菌感染的红葡萄中，它有助于提取颜色和单宁。</li> </ul>  葡萄酒：  <ul style="list-style-type: none"> <li>过滤：提高澄清度和过滤性，尤其是在受灰霉菌影响的葡萄生产的葡萄酒或压榨葡萄酒中。</li> <li>酒泥陈酿：有助于在酒泥陈酿过程中提取甘露糖蛋白。</li> </ul> </p>
	<p><b>用量</b> 葡萄汁或葡萄酒：2 – 4 mL/hL 葡萄：2–4 mL/100Kg  剂量可以根据品种和年份而变化。最高剂量适用于低 pH 值 (&lt;3.1)、低温 (&lt;10°C) 的葡萄汁，以及加工时间短或葡萄的固体含量高等情况。</p>
	<p><b>使用说明</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>葡萄汁/葡萄醪：压榨后均匀添加。</li> <li>感染灰霉菌的红葡萄的浸渍：在发酵的初始阶段，当仍存在溶解氧时开始时应用，以限制漆酶对花色苷的氧化。</li> <li>葡萄：将果胶酶易滤用10倍水稀释，并在浸渍罐或压榨机中均匀添加到葡萄中。</li> <li>葡萄酒：产品需要7-10天的接触时间，以提高葡萄酒的澄清度和过滤性。</li> <li>酒泥陈酿：在酒泥陈酿开始前或过程中添加。</li> </ul>  警告：请勿同时添加皂土、单宁和SO<sub>2</sub>，因为这会降低酶的有效性。请在葡萄汁或葡萄中的酶完全均质化后，再添加单宁、皂土和/或SO<sub>2</sub>。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 1kg  密封包装：将产品存放于避光、凉爽（5 - 15 °C）、干燥处； 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>

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。



#### 合规信息

该产品符合以下规定：

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

本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。

法定限制：不详

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。