

酶类

# 溶菌酶莱莎

用于控制苹果酸乳酸发酵的纯溶菌酶制剂

	<p><b>特性</b></p> <p>英纳蒂斯溶菌酶莱莎 (Enartis Zym Lyso) 是一种纯化的溶菌酶制剂, 这是一种天然存在于蛋白中的酶, 在工业上从蛋清中提取。溶菌酶作用于乳酸菌 (酒球菌类, 乳杆菌, 小球菌) 细胞壁上的肽聚糖, 并导致果汁和葡萄酒中的细菌溶解。溶菌酶莱莎主要用于对抗乳酸菌 (革兰氏阳性细菌), 但不能对抗醋酸菌或酵母菌, 因此它不会影响酒精发酵。本产品风味方面是中性的, 并且避免了因某些细菌代谢物, 尤其是生物胺的形成, 而产生的感官偏差。</p> <p>溶菌酶莱莎不是衍生自转基因生物 (非转基因产品), 并且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> <ul style="list-style-type: none"> <li>在白葡萄酒和桃红葡萄酒中, 用溶菌酶莱莎延迟或防止苹果酸乳酸发酵 (MLF) 并加强 SO<sub>2</sub> 的作用;</li> <li>在红葡萄酒中, 可用它防止长时间浸渍过程中 MLF 过早或不受控制地启动, 防止细菌腐败和挥发酸的增加;</li> <li>在 AF 困难或卡住的情况下, 防止乳酸菌活动, 以避免挥发性酸度急剧增加;</li> <li>在 MLF 结束时稳定葡萄酒微生物, 从而减少 SO<sub>2</sub> 的使用量;</li> <li>抑制起泡酒中乳酸菌的生长, 以便起泡酒进行第二次发酵。特别是那些按照经典方法生产的起泡酒, 避免瓶内 MLF。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <p>MLF 抑制: 30 - 50 g/hL          MLF 延迟: 20 g/hL (按 AF 结束时的葡萄酒体积计算)          MLF 后的微生物稳定: 20 g/hL, MLF 结束后立即添加          起泡酒: 启动液中, 10 - 50 g/hL (按启动液的量计算)          上述剂量可以根据 pH 和葡萄酒的微生物条件而变化。</p>
	<p><b>使用说明</b></p> <p>将溶菌酶莱莎溶解在 5 倍重量的温水 (约 40° C) 中, 然后均匀地加入葡萄酒中。为避免形成泡沫, 可加入几滴合适的消泡剂。</p> <p><b>警告:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>皂土会不可逆地灭活酶: 任何皂土处理必须在添加该酶之前或酶活性完成后进行。</li> <li>在溶菌酶处理过程中不建议在白葡萄酒中添加单宁 (葡萄酒可能会变浑浊)。</li> <li>溶菌酶莱莎不应在装瓶前的几天内使用。处理会导致絮凝沉淀, 因此在絮状物停止沉淀后应将葡萄酒进行过滤再装瓶。</li> <li>在白葡萄酒中, 使用溶菌酶可能会增加蛋白质的不稳定性。</li> </ul>
	<p><b>包装和储藏</b></p> <p>0.25 kg - 1 kg</p> <p>密封包装: 存放于避光、凉爽 (5-15°C)、干燥处。          已开启包装: 仔细重新密封并存放在冰箱中冷藏。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:          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</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。

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。