

酶类

果胶酶芮芙拉

用于提高白葡萄出汁率和香气表达的果胶酶

特性

英纳蒂斯果胶酶芮芙拉（Enartis Zym Rivela）是在英纳蒂斯实验室自主研发的，专门用于最大限度地提高白葡萄品种萜烯类和降异戊二烯类香气表达的果胶酶制剂。

在预发酵阶段使用时，果胶酶芮芙拉可以快速分解细胞，降低果汁粘度，这是提高果汁产量和提取香气和风味的基本因素。随后，糖苷酶活性将无味的糖基化前体转化为葡萄品种特有的自由芳香化合物，从而可以生产出更浓烈和更复杂的葡萄酒。

当在发酵后阶段的富含糖苷化芳香物质的葡萄酒中使用，果胶酶芮芙拉可以增加它们的复杂性和香气强度。



果胶酶芮芙拉在常见的葡萄酒生产环境下（pH>2.8，SO₂<300ppm，温度 8-55℃）具有较高活性。该酶制剂从非转基因生物中获得，为非转基因产品，并且不含有任何类似氧化酶和肉桂酸酯酶等的副作用。

应用

提升白葡萄酒的品种香气表达：

- 释放萜烯类（麝香、玛尔维萨、雷司令、琼瑶浆、托伦特斯、阿尔巴利诺等）
- 释放降异戊二烯类（霞多丽、维欧尼、白诗南等）

用量

发酵前：10 - 30 g/吨，压榨前或压榨后加入。又或者可以分两次加入，例如 10 g/吨在料斗里加入，10 g/吨在压榨时加入，10 g/吨在澄清或发酵时加入。

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。

意大利爱赛科有限公司 - 英纳蒂斯中国

北京市东城区演乐胡同 100 号 2 号楼 3 层 320 室

100010

Tel. +86 400 992 3959

enartis.china@enartis.com

www.enartis.com

	<p>注意：被灰霉菌感染的葡萄不要在此阶段使用该酶制剂。</p> <p>在葡萄酒中（发酵后）：2 - 4 g/hL。此过程可以持续数周之久：根据温度的不同一般在 2 - 4 周左右。建议酿酒师在处理期间进行频繁和规律的品酒实验来确定最佳的处理时长。一旦感官达到预期，即用皂土（5-15 g/hL 英纳蒂斯复合皂土 PLUXCOMPACT）来移除果胶酶。</p> <p>用量可根据品种、年份、pH、温度、处理时长和酿酒工艺等因素进行调整。</p>
	<p>使用说明 可直接添加或按 1:10 的比例用水稀释后再进行添加。无论何种方式，均需保证酶制剂被均匀的分散到葡萄醪/汁/酒中。</p>
	<p>包装和储藏 100g</p> <p>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>
	<p>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</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。