

酶类

果胶酶RS

解决葡萄酒难澄清问题的液体果胶酶制剂

	<p>特性</p> <p>果胶酶 RS (ENARTIS ZYM RS) 是一种专门针对白葡萄酒果汁难澄清问题的新型酶制剂。该酶制剂具有很高的聚半乳糖醛酸酶活性, 以及纤维素酶和半纤维素酶等次要活性。这种复杂的酶活性使其能够水解那些难澄清的果汁中存在的果胶“毛发区”, 从而有助于果汁澄清和提高出汁率。</p> <p>果胶酶 RS 能在温度范围 6°C-30°C 之间和低 pH 值 (最低 pH 值 2.9) 以及高 SO₂ 含量的环境下表现较高活性。在普通的果汁中使用果胶酶 RS 能够保证快速澄清, 缩短葡萄酒酿造的时间成本和冷却成本。</p> <p>果胶酶 RS 是从非转基因微生物中获得的产品, 并且不具备诸如氧化酶和肉桂酸酯酶等不良次级活性。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 使由麝香、长相思、Verdejo 等品种获得的不易澄清的果汁快速澄清 ● 浮选 ● 使果汁快速有效地澄清 ● 加快处理速度 ● 处理由过熟的、浸渍过的或机器采收的葡萄得到的果汁
	<p>用量</p> <p>1 - 3 mL/hL</p> <p>使用量会随着葡萄品种、pH 值、温度和酿造技术的变化而改变。</p>
	<p>使用说明</p> <p>将产品用十倍的水稀释后, 均匀加入到压榨后的果汁中。</p>
	<p>包装和储藏</p> <p>1 kg</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</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。