

酶类

# 果胶酶RS<sub>4</sub>F

用于浮选工艺的液体果胶酶制剂

	<p><b>特性</b> 果胶酶 RS<sub>4</sub>F (ENARTIS ZYM RS<sub>4</sub>F) 是一种具有很高的果胶降解活性的液体果胶酶制剂，建议用于采用浮选技术时的果汁澄清。能够快速水解果胶物质，活动温度范围广 (8 - 40°C)，且纯度高特性使得它能加快果汁澄清，由此节约时间和冷冻成本。</p> <p>果胶酶 RS<sub>4</sub>F 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的副作用。</p>
	<p><b>应用</b> 浮选：果胶酶 RS<sub>4</sub>F 能快速降低果浆的黏度，在从健康葡萄或果胶含量较少的品种获得的葡萄汁中，促进固液分离和保证良好的澄清效果。</p>
	<p><b>用量</b> 1 - 3 mL/hL，用量需依据 pH 值、温度和接触时间而定。</p>
	<p><b>使用说明</b> 果胶酶 RS<sub>4</sub>F 须直接添加到刚刚从压榨机榨出的葡萄果浆中，或者在入缓冲罐的同时添加也可以。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 25 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><b>合规信息</b> 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。