

酶类

# 果胶酶特瑞

用于高温情况下的澄清和浸渍的果胶酶

	<p><b>特性</b></p> <p>果胶酶特瑞 (ENARTIS ZYM T-RED) 是一种用于高温情况的果胶酶制剂。</p> <p>果胶酶特瑞中存在的果胶酶和半纤维素酶活性促进了葡萄细胞壁的快速分解, 从而降低了果汁粘度并改善了葡萄酒的过滤性。</p> <p>果胶酯酶和多聚半乳糖醛酸酶之间的平衡比例有助于优化和改善压榨果汁或葡萄酒的过滤性, 同时提高压榨产量。</p> <p>果胶酶特瑞的热稳定酶活性使其可用于葡萄酒热处理或闪蒸工艺的缓和期间。果胶酶特瑞的酶活性在 55°C 时达到最佳, 并且在 65°C 下仍然有效。</p> <p>果胶酶特瑞是非转基因产品, 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></p> <p>特别针对红葡萄, 推荐将果胶酶特瑞用于:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 用加热处理的葡萄、果汁或葡萄酒 (热发酵工艺、闪蒸工艺……)</li> <li>● 改善澄清度和葡萄酒过滤性</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <p>葡萄或果浆: 20 - 60 mL/每吨</p> <p>果汁: 0.5 - 4 mL/hL</p> <p>用量可根据葡萄品种、年份、pH 值、温度和所应用步骤的不同而发生改变。</p>
	<p><b>使用说明</b></p> <p>将果胶酶特瑞用 10 倍重量的水或果汁稀释, 然后直接均匀的添加到葡萄上或发酵罐中。</p>
	<p><b>包装和储藏</b></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;</p> <p>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></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)</p> <p>食品化学品法典 (FCC) 食品级酶制剂</p> <p>国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014 的规定, 被批准用于酿酒。</p> <p>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。