

酶类

# 果胶酶增强特瑞

用于红葡萄热浸渍发酵法的果胶酶

	<p><b>特性</b></p> <p>果胶酶增强特瑞（ENARTIS ZYM T-RED PLUS）是一种专门为热浸渍发酵法开发的新型果胶酶制剂。制剂中所含的所有主要的果胶酶、纤维素酶、半纤维素酶和其他次级活性都是对热稳定的，并且在最高 55°C 的温度下仍具有活性。</p> <p>将果胶酶增强特瑞应用于热浸渍的葡萄醪中，具有以下作用：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提高颜色稳定性。它能增加对果皮中所含花色苷和单宁的提取，并限制了单宁与葡萄蛋白的相互作用。酒精发酵过程中较高浓度的单宁和花色苷会增强两者之间的缩合反应，从而生产出随时间推移颜色更浓郁和稳定的葡萄酒。</li> <li>• 改善果汁的澄清度。它可以迅速降低果汁的粘度，通过低温澄清、过滤和诸如离心、浮选或倾析器之类的物理手段促进其澄清。</li> <li>• 增加葡萄醪和未来葡萄酒的可过滤性。</li> </ul> <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>热浸渍酿造法、闪蒸工艺和红葡萄醪的浸渍</p>
	<p><b>用量</b></p> <p>20 - 40 mL/每吨</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>果胶酶增强特瑞可以直接添加或以 1:10 的比例用水稀释，再均匀添加到待处理的葡萄醪中。应用时间根据操作系统和使用的设备安装类型而有所不同。最常见的可能性是：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 在破碎机中添加；</li> <li>• 在破碎机和缓冲罐中分别添加；</li> <li>• 优选地，是加热处理后，在低于 55°C 的热葡萄醪中进行添加。</li> </ul>
	<p><b>包装和储藏</b></p> <p>1 kg, 10kg</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></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>本产品符合以下法规，被批准用于酿酒：</p> <p>Reg. (EU) 2019/934 GB 2760 - 2014</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。