

为什么要在酿酒过程中使用酶制剂？

澄清、提取和香气表达

酶制剂对于提高压榨汁产量、果汁澄清度、浮选工艺、葡萄酒过滤性、香气和多酚物质的提取以及增强香气表达、改善口感、促进蛋白质稳定性和帮助稳定颜色等方面都有至关重要的作用。

酿酒酶制剂

酶是反应的生物催化剂，天然存在于所有生物系统中。

酿酒酶是一种混合物，通过其中每种酶的活性相互作用补充以达到某个特定的目标。

通过对单种酶活性的了解和在酒厂的实践经验相结合，我们研发了英纳帝斯酶系列（EnartisZym），它们是一系列经过适当配比的复合酶制剂，以求在经典应用和适应最新技术的应用中发挥其最大的功效。

每种酶都有其功能

葡萄浸渍

■ 果胶酶，半纤维素酶和纤维素酶溶解葡萄细胞并促进芳香族前体和多酚化合物的提取。

澄清

■ 果胶酶促进果胶降解从而加速澄清。

葡萄醪和葡萄酒

■ 糖苷酶释放与糖连接的芳族化合物并增强各种香气的表达。

β-葡聚糖酶能够水解酵母细胞壁上和由于感染霉菌产生的葡聚糖，提高从感染灰霉菌的葡萄中获得的葡萄酒的过滤性，并在带酒泥陈酿过程中加速酵母的裂解。

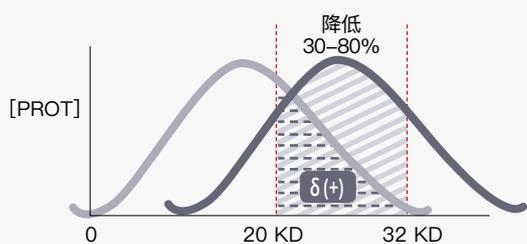
	芳香果胶酶 MP	果胶酶增强 半勃	果胶酶增值	果胶酶芮美拉	果胶酶RS	果胶酶RS(P)	果胶酶RS ₄ F	果胶酶增强 特瑞	果胶酶 EZFILTER
澄清/ 低温沉降	●			●●	●●●	●●●	●●		●●
困难果汁的澄清					●●●	●●●			●●●
浮选工艺澄清					●●	●●	●●●		
白葡萄浸渍	●●●			●●					
桃红葡萄酒生产	●●●	●●●			●●	●●	●●		
红葡萄浸渍		●●●							
颜色稳定		●●●						●●●	
闪蒸/热发酵工艺								●●●	
增强香气表达				●●●					
酵母溶解			●●●						●●●
提高过滤性	●	●●	●●	●	●●	●	●	●●	●●●
提高过滤性			●●●						●●●

葡萄醪沉降 英纳帝斯果胶酶RS

含有果胶酶和半纤维素酶的液体酶制剂，具有强力快速的澄清效果。



蛋白酶活性降低葡萄酒中不稳定蛋白的比例



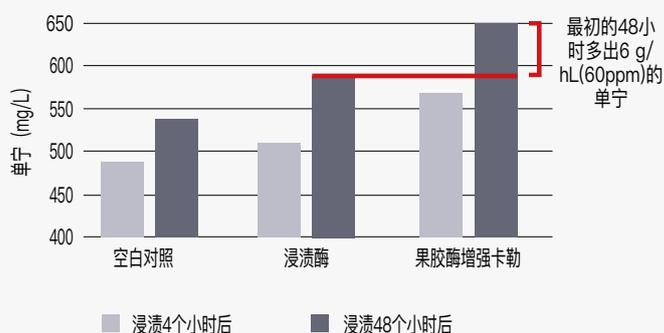
提升芳香物质提取和蛋白稳定 英纳帝斯芳香果胶酶MP

用于白葡萄浸渍的微颗粒酶制剂。增强细胞裂解并增加从浆果中提取芳香族前体物质的能力。次级蛋白酶活性有助于减少膨润土的用量。

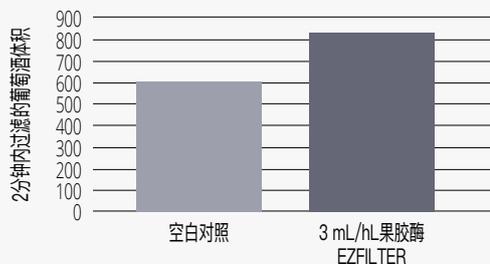
颜色稳定 英纳帝斯果胶酶增强卡勒

用于红葡萄浸渍的微颗粒酶制剂。除加强酚类物质的提取外，它还具有次级蛋白酶活性，可水解葡萄蛋白并降低其沉淀单宁的能力。在酿造的早期阶段，较高的葡萄单宁含量可确保更好的颜色稳定性。

果胶酶增强卡勒提高对葡萄单宁的提取



果胶酶EZFILTER对过滤性的影响*



*用感染灰霉菌的葡萄酿制的葡萄酒。用硅藻土和纤维素过滤器过滤。

提高过滤性 英纳帝斯果胶酶EZFILTER

液体酶制剂，主要酶活性有果胶酶和 β -葡聚糖酶，次级酶活性包括鼠李糖苷酶，半纤维素酶和蛋白酶。由于它具有水解葡萄中的果胶和多糖以及由微生物产生的多糖（如葡聚糖）的能力，因此可以提高葡萄汁和葡萄酒的过滤性。

enartis

Inspiring innovation.

英纳帝斯中国
北京市东城区东南大街澳乐胡同100号
2号楼320室
Tel: +86 400 992 3959
enartis.china@enartis.com
www.enartis.com