

# 英纳帝斯果胶酶EZFilter， 与众不同的果胶酶

## EnartisZym EZFilter

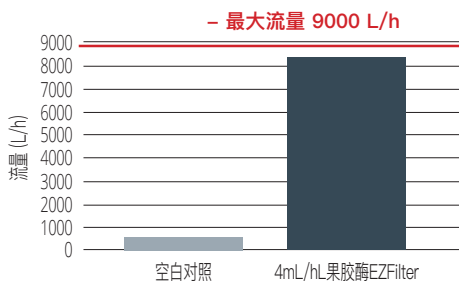
英纳帝斯果胶酶EZFilter是一种基于β-葡聚糖酶活性的新型原创液体酶制剂。它的推出是为了提高葡萄汁和葡萄酒的澄清度和过滤性，并加速甘露糖蛋白的提取。丰富的成分允许该酶应用于多种不同情况。

## 3个让果胶酶EZFILTER 与众不同的原因

### 01

#### 提高困难条件葡萄汁和葡萄酒的 过滤性

##### 果胶酶EZFILTER提高葡萄醪的过滤性\*



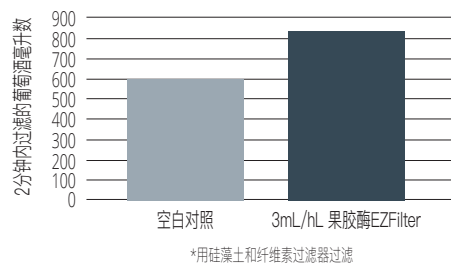
\*来自马卡贝奥 (Macabeo) 葡萄的富含胶体的葡萄醪。用带有陶瓷膜的错流过滤器进行过滤，最大流量为9000L/h。在对照酒中，流速迅速降低至500L/h。用果胶酶EZFilter处理12小时的葡萄醪，流量恒定保持在8500L/h。

一些品种，如莫斯卡托 (Moscato)，马卡贝奥 (Macabeo) 和长相思 (Sauvignon blanc) 等，果实富含复杂的胶体成分，可以使澄清和过滤变得困难。果胶酶EZFilter的酶促活性可水解这些胶体成分，从而确保对葡萄汁进行完美的澄清和葡萄酒的过滤性。

### 02

#### 处理由被灰霉菌污染的葡萄获得的葡萄醪

##### 果胶酶EZFILTER提高由被灰霉菌感染的葡萄获得的葡萄酒的过滤性\*

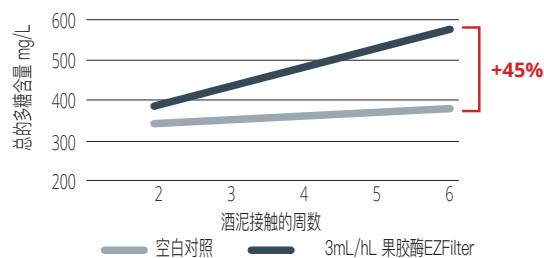


β-葡聚糖是真菌和霉菌细胞壁中含量最丰富的多糖。葡萄园中这些微生物（例如灰葡萄孢霉）的存在会导致葡聚糖的释放，而葡聚糖会使葡萄汁和葡萄酒具有很高的粘性，从而减慢澄清和过滤的速度。果胶酶EZFilter中存在的β-葡聚糖酶活性可在发酵前水解葡聚糖。这有助于澄清葡萄汁，提高压榨汁产量，并改善葡萄酒的过滤性。

### 03

#### 提取甘露糖蛋白

##### 果胶酶EZFILTER加速甘露糖蛋白的提取



果胶酶EZFilter可用于发酵和细酒泥陈酿期间，以加速酵母细胞壁中存在的甘露糖蛋白和细胞内化合物的提取。使用果胶酶EZFilter生产的葡萄酒口感更柔顺，具有更复杂的香气，并且通常而言也更稳定。

# 英纳帝斯果胶酶EZFilter, 与众不同的果胶酶

## 如何使用果胶酶EZFILTER?

	被灰霉菌感染的葡萄		葡萄醪	葡萄酒	酒泥陈酿
	白葡萄	红葡萄			
作用	<ul style="list-style-type: none"> <li>提高葡萄醪和最终的葡萄酒的澄清度和过滤性。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加快色素和单宁的提取</li> <li>提高颜色稳定性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>提高葡萄醪和最终的葡萄酒的澄清度和过滤性。</li> <li>生产口感更加柔顺的葡萄酒。</li> <li>提高蛋白稳定性。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>提高澄清和过滤产量。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加快甘露糖蛋白的提取。</li> <li>缩短酒泥陈酿所需的时间。</li> </ul>
使用方法	压榨后均匀加入	发酵开始后立即添加，以限制漆酶对花色苷的氧化	压榨后均匀加入	于澄清或过滤操作的前7-10天添加	在陈酿开始时添加。整个陈酿期间（5-6周），每周搅拌一次或两次

**enartis**

Inspiring innovation.

英纳帝斯中国  
北京市东城区东四南大街演乐胡同100号  
2号楼320室  
Tel: +86 400 992 3959  
enartis.china@enartis.com  
www.enartis.com