

MAXIGUM PLUS

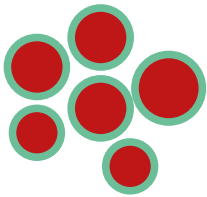
# 增强马克思苷

## 高效且易于使用的稳定剂

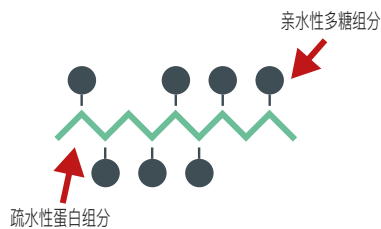
阿拉伯胶因为具有防止浊度和由不稳定的颜色胶体引起的沉淀物形成的能力，已经在酿酒行业中使用了很多年。近年来，我们在了解阿拉伯胶的作用机理以及改善生产工艺（提供更适合于葡萄酒酿造的产品）方面取得了进展。

### 阿拉伯树胶稳定颜色的机理

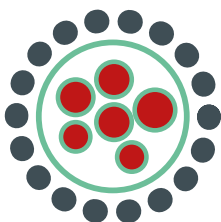
不稳定颜色物质  
(疏水分子)



阿拉伯树胶



可溶性络合物  
阿拉伯树胶 - 颜色分子



### 阿拉伯胶：天然的多糖

阿拉伯胶是从塞内加尔相思树 (*Acacia senegal*) 和阿拉伯相思树 (*Acacia seyal*) 的灌木上渗出的，富含半乳糖和阿拉伯糖的糖蛋白和多糖的复杂混合物。通过对从树枝故意造成的切口处渗出的、原本是用于修复枝干的胶液进行收集、干燥和去除杂质，并根据颜色进行选择，就得到了生产用于酿酒和食品工业阿拉伯树胶的原料。

### 阿拉伯胶如何稳定颜色？

阿拉伯树胶通过与其分子结构相关的机制与葡萄酒成分相互作用，该分子结构由亲水性多糖部分和疏水性蛋白质部分组成。通过化学吸引，蛋白质部分与不稳定的色素结合，形成不易溶解的疏水性聚集体；另一方面，多糖部分则在这些聚集体周围形成亲水层，从而增加了溶解度。

### 为什么Verek树胶对稳定颜色更有效？

在酿酒用的阿拉伯树胶中，Verek树胶具有最丰富的蛋白质成分。因此，它与不稳定色素的相互作用更为有效。并且Verek树胶还具有较大尺寸的多糖组分，这使其具有较高的稳定能力，但同时也使其难以过滤。水解程序的应用，即使是部分水解，也可以显著改善其过滤性，但同时也会降低它的稳定效果。

# MAXIGUM PLUS

# 增强马克思昔

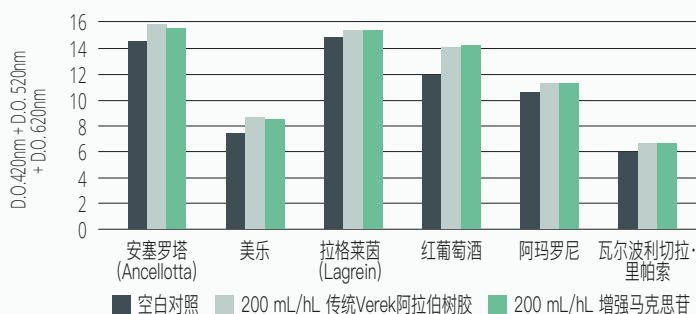
## 高效且易于使用的稳定剂

### 增强马克思昔是什么？

增强马克思昔是由Verek阿拉伯胶和甘露糖蛋白制成的稳定剂。它是为了确保以简单安全的方式进行有效的颜色稳定而开发的产品。

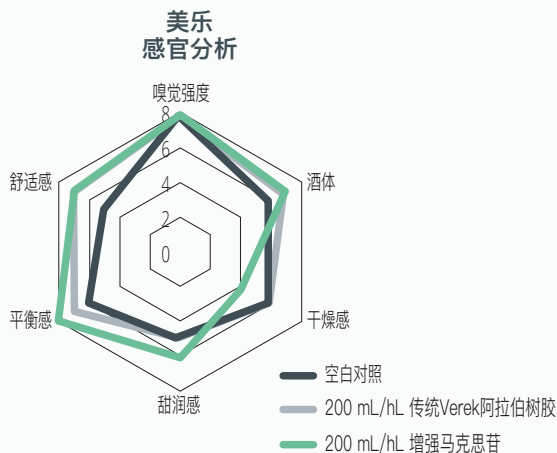
增强马克思昔的有效性和易用性归功于它的生产工艺，该工艺在保持其原始尺寸的条件下进行溶解和纯化后，采用具有创新系统的过滤步骤来修改分子的三维结构，因此使其能够通过微滤成为可能。甘露糖蛋白进一步提高了阿拉伯胶的稳定作用，并有助于改善葡萄酒的感官平衡。

### 颜色稳定性测试 (-4°C下24小时)



### 有效的稳定

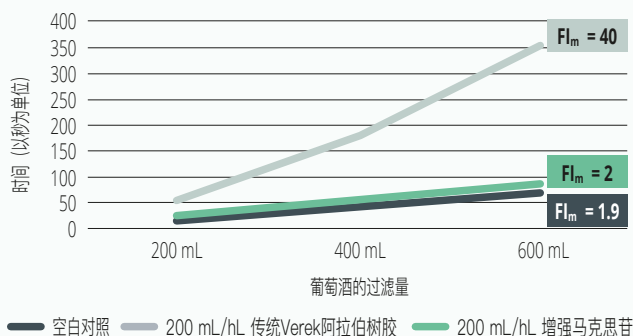
由于阿拉伯胶的高分子量和甘露糖蛋白的协同作用，增强马克思昔具有很强的稳定能力。



### 感官效果

在单宁干涩的葡萄酒中，增强马克思昔可以通过提供柔顺感和软化干涩感来恢复平衡。

### 红葡萄酒的过滤性测试



### 过滤性

增强马克思昔可以在微滤之前使用，而没有其他传统Verek树胶所需的剂量和过滤孔隙率的限制。

## enartis

Inspiring innovation.

英纳蒂斯中国  
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