

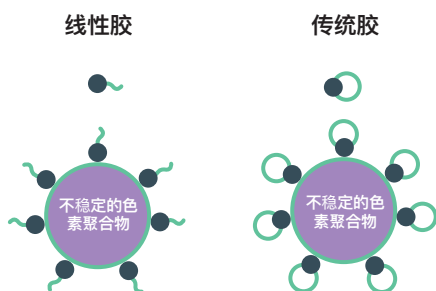
# 阿拉伯胶

阿拉伯胶长期以来一直用在酿酒方面，来防止由金属和不稳定色素引起的混浊和沉淀。近年来，对阿拉伯胶作用机制的了解和生产工艺的发展取得了进展，这使获得更有效、更合适的酿酒产品成为可能。

## Verek 胶的线性化及对可滤性的影响

英纳帝斯运用一种创新的过滤方式，将分子结构从球性转换成线性，从而生产得到一种能够保证稳定效果的Verek阿拉伯胶。它具有微滤性，并且能够稳定葡萄酒的可滤性指数。

### 线性胶和传统胶的作用模式对比



由于线性化Verek阿拉伯胶稳定的色素聚合物的总体积更小，因此更容易过滤。

	测试开始时的可滤性指数*	一个月后的可滤性指数*
用切向过滤器过滤的红酒	3	124
加入200mL/hL马克思苷F，并用切向过滤器过滤的红酒	4.5	12

\*用0.65μm膜过滤葡萄酒的可过滤性指数(IF)

$$IF = \{(T3 - T1) - 2(T2 - T1)\}$$

T1 = 过滤200mL的秒数

T2 = 过滤400mL的秒数

T3 = 过滤600mL的秒数

当IF ≤ 14时，葡萄酒被认为是可滤的。

## 阿拉伯胶稳

在酿酒中使用阿拉伯胶是为了防止瓶内出现混浊和沉淀。

其具有稳定能力是因为：其分子结构是由亲水性的多糖和疏水性的蛋白质组成。通过化学亲和力，蛋白质与葡萄酒的不稳定物质、色素物质、磷酸铁或酒石酸盐组成的疏水性聚合体结合。另一方面，多糖在这些聚集体周围形成亲水层，从而增加了它们的溶解度。

由于其疏水-亲水双重性质，阿拉伯胶还与葡萄酒中的其他物质相互作用，如香气物质、多酚和二次发酵过程中产生的二氧化碳。由此推导出它对葡萄酒感官品质的影响——通常表现为香气持久性的增加和涩味的减少。

在实践中，阿拉伯胶的有效性取决于其本身的特性，以及在生产过程中引起的分子结构的变化。

## 英纳帝斯阿拉伯胶系列

超过40年的生产阿拉伯胶的经验以及与重点研究中心的合作研究，使英纳帝斯能够提供多种阿拉伯胶产品，来满足特定的需求，并且容易使用。

	SEYAL 胶	VEREK 胶
蛋白质含量	近 1.5%	近 3%
旋转性	+40° 到 +50°	-26° 到 -34°
可滤性	▲▲▲	▲
颜色稳定性	▲	▲▲▲▲▲
金属螯合性	▲▲▲	▲▲
酒石稳定性	▲▲	▲
气泡质量提高能力	▲▲	▲▲▲▲

阿拉伯胶主要产品的特征 比例从1（少）到5（多）

# 阿拉伯胶

## 英纳帝斯 Verek 胶

生产过程中的差异决定了不同的可滤性和感官影响，但它们在颜色稳定方面同样高效。

ENARTISGREEN GOMMA VEREK	马克思苷	马克思苷F	增强马克思苷
<b>有机认证</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verek胶微粒稳</li><li>• 优异的颜色稳定性</li><li>• 提高气泡质量效果良好</li></ul>	<b>传统的稳定性</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verek胶溶液</li><li>• 良好的颜色稳定性</li><li>• 提高气泡质量的效果优异</li></ul>	<b>可滤</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verek胶溶液</li><li>• 优异的颜色稳定性</li><li>• 提高气泡质量的效果良好</li><li>• 建议在微过滤前添加</li><li>• 稳定葡萄酒的可滤性指数</li></ul>	<b>可滤 高效</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verek胶和甘露蛋白溶液</li><li>• 优异的颜色稳定性</li><li>• 提高气泡质量的效果优异</li><li>• 优秀的感官平衡</li><li>• 建议在微过滤前添加</li><li>• 稳定葡萄酒的可滤性指数</li></ul>

可滤性 +

## 英纳帝斯 SEYAL胶

Seyal胶是经过特殊的纯化和水解过程获得，具有独特的感官质量、可滤性和有效性。

赛特苷	赛特苷固体	增强赛特苷
<b>透明 可微滤</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seyal胶溶液</li><li>• 透明无色</li><li>• 优异的酒石酸稳定性</li><li>• 提高气泡质量的效果良好</li><li>• 可微滤</li></ul>	<b>微粒</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seyal胶微粒</li><li>• 优异的溶解度</li><li>• 低二氧化硫含量</li><li>• 优异的酒石酸盐稳定性</li><li>• 提高气泡质量的效果良好</li><li>• 可微滤</li></ul>	<b>可微滤 高效</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Seyal胶和甘露糖蛋白溶液</li><li>• 优异的的酒石酸稳定性</li><li>• 提高气泡质量的效果优异</li><li>• 增强甜度感</li><li>• 可微滤</li></ul>

## 芳香苷 (AROMAGUM)：稳定性和洁净香气

芳香苷是米兰大学进行的研究结果，减少了带来氧化味、植物和动物味的挥发性化合物，带来更清洁和更愉悦的香气。此外，它减缓了葡萄酒的香气老化，使葡萄酒即使在不太理想的储存条件下也能保存其水果风味。

**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