enartis

普朗提斯：
动物源性澄清剂的替代品

近年来，葡萄酒行业在澄清剂领域的研究越来越旨在开发能够代替经典动物源性蛋白的澄清剂。其目的是生产出品质不亚于用传统方法澄清的葡萄酒，并同时能够满足纯素食和素食主义消费者日益增长的需求。

对一款优质澄清剂的基本要求

1

确保快速地澄清果汁和更好的澄清效果（静置和浮选），最大限度减少酒脚含量。

2

减少葡萄汁的氧化色调
(OD 420nm)。移除已经氧化的或易于氧化的酚类物质。

3

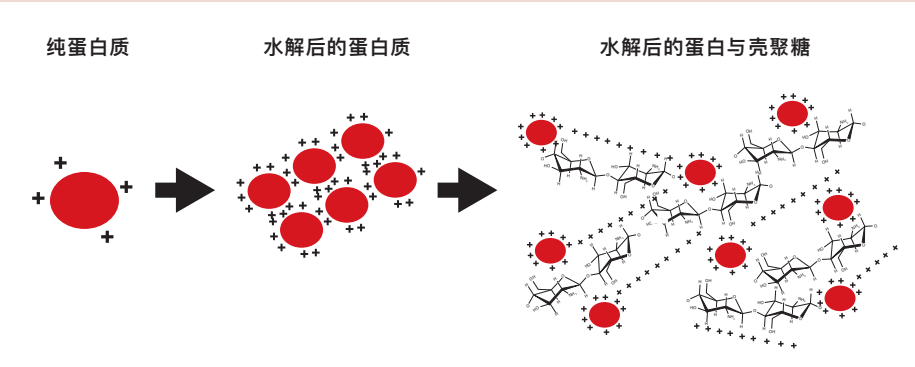
减少可以在氧化反应中充当催化剂的**重金属的含量**，如铁和铜。

4

改善口感平衡度

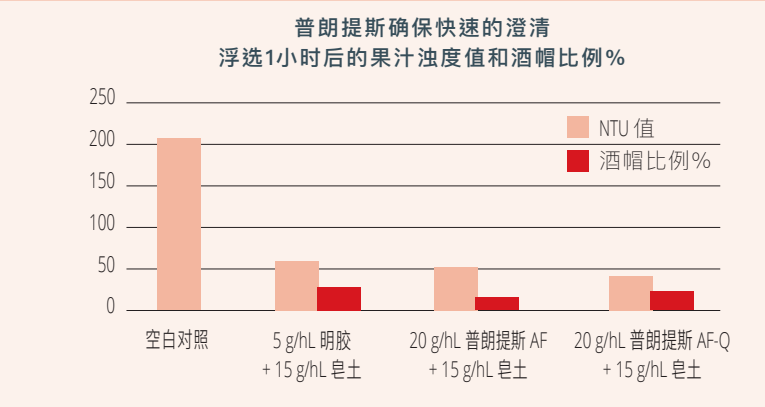
对创新的追求和持续的研究使英纳帝斯能够创造普朗提斯®，一系列基于植物蛋白的澄清剂，该系列可以保证从果汁澄清的最早阶段就开始移除不需要的化合物，从而有助于获得最佳结果。
在普朗提斯系列中，我们可以找到两种不同的基于豌豆蛋白的植物澄清剂配方，二者均不含过敏原，且都可用于果汁澄清，无论是采用静置、或是浮选的澄清方式。

- **普朗提斯　AF**，纯豌豆蛋白配方，它能够加速絮凝物的形成，使其应用起来更加容易。
- **普朗提斯　AF-Q**，一种由豌豆蛋白与英纳帝斯特制壳聚糖组成的混合物。该产品的两个特点使其成为独一无二的存在：
  - 水解豌豆蛋白和壳聚糖之间的协同作用优化了它的澄清作用。
  - 超高电荷密度，允许其实现最大化的反应性能。



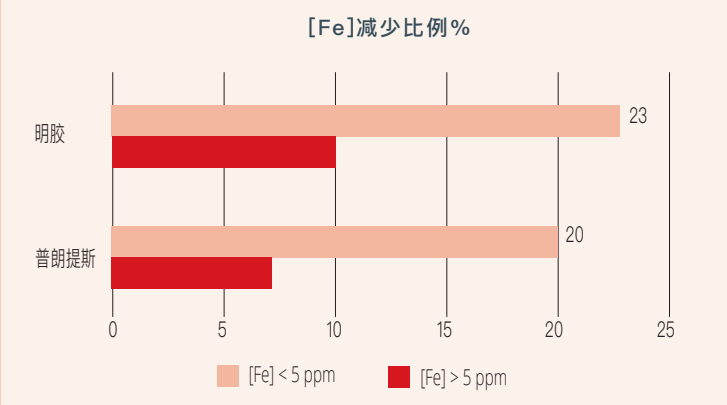
普朗提斯：
动物源性澄清剂的替代品

1 通过最小化悬浮固体的百分比来提高澄清度



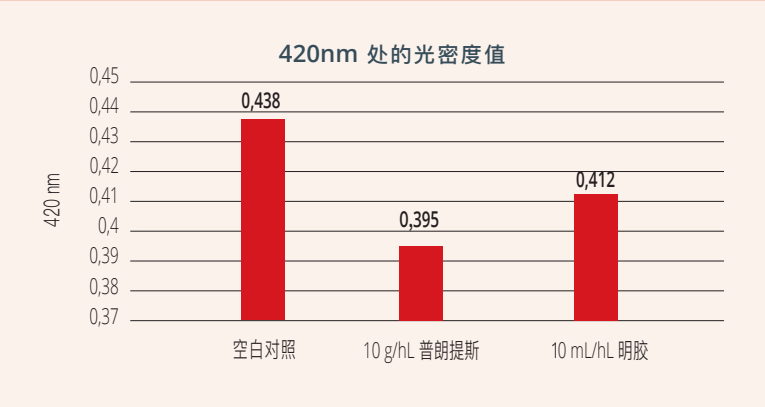
普朗提斯确保高效的澄清，最大化出汁率

3 减少重金属含量



根据铁浓度和pH值，普朗提斯可以减少果汁中高达20%的铁，与使用明胶获得的结果相当。

2 减少氧化物含量



使用普朗提斯系列进行果汁澄清，可以减少葡萄酒中源自氧化化合物的特征性黄色/棕色色调。

如果这些已氧化的或可被氧化的化合物在果汁澄清的步骤中没有被正确的移除，通常来说则会生产出口感更苦、寿命和保质期也较短的葡萄酒。普朗提斯有助于减少葡萄汁中的儿茶素和总酚含量。

4 感观作用

普朗提斯系列能帮助酿酒师获得具有如下特征的葡萄酒：

- 更透亮、更少氧化色调
- 更长的货架期
- 更洁净的香气
- 更少的苦味和涩感

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