



# ENDOZYM<sup>®</sup> Antibotrytis

具有高活性的次级果胶酶，用于处理做贵腐酒的葡萄。



## → 技术描述

**Endozym Antibotrytis** 是一种高度纯化的酶制剂，适用于感染了贵腐菌的葡萄。

葡萄中含有的漆酶受贵腐菌侵蚀的影响，与葡萄中的其它固体颗粒形成稳定的复合物，氧化花色苷从而迅速破坏葡萄汁的颜色，并且如果不进行处理，会进一步破坏葡萄汁的结构。

**Endozym Antibotrytis** 可间接作用于存在于葡萄汁中的多酚氧化酶（络氨酸酶-漆酶），使它们失活，从而保护芳香族前体和着色物质。

**Endozym Antibotrytis** 需要与常规的酶配合使用，以进行澄清和颜色萃取。**Endozym Antibotrytis** 的使用对于那些感染贵腐菌的葡萄的进一步加工非常重要，此外还可用于那些无法使用二氧化硫的情况作为替代方案。

**Endozym Antibotrytis** 的另一大亮点是其 $\beta$ -葡聚糖酶的高活性，可有效分解葡聚糖，促进澄清和过滤感染贵腐菌的葡萄制成的葡萄汁和葡萄酒。

## → 组成

酶活性	活性/g
PL (U/g)	8.500
PE (U/g)	650
PG (U/g)	3.500
BGX (U/g)	1.200
ARA (U/g)	175

**PL** (果胶裂解酶): 降解酯化和未酯化的果胶。是总酶活的重要指标，具有很快的澄清速度。

**PE** (果胶酯酶): 脱去果胶中的甲氧基团，促使果胶的脱甲酯作用，协助PG (聚半乳糖醛酸酶) 分解果胶。

**PG** (聚半乳糖醛酸酶): 仅降解未酯化的果胶。它代表一种酶促活性，与PL活性协同作用，对葡萄汁的澄清程度和葡萄酒的过滤性起决定性作用。PL和PG活性的结合可以在极快的时间内获得澄清。

**BGX** (Beta-葡萄糖苷酶): 最显著的作用是将结合在糖苷上的香气物质释放出来。

**ARA** (阿拉伯呋喃糖苷酶): 与PL和CMC协同作用，负责降解果胶的支链。

**Endozym Antibotrytis** 是纯化酶，所以不含有:

**CE** (肉桂酯酶): 它会导致不愉快的挥发性酚类物质产生。这些物质如果浓度很高，会产生不愉快的香气，使人想起马厩的味道。

**花色苷酶**: 会分解花色苷，进而导致葡萄酒变向橙色。AEB的酶是从黑曲霉菌株中提取的，这种菌株不产生花色苷酶。

## → 用量

2 - 4 g/hL

接触时间根据温度和SO<sub>2</sub>的不同而不同。剂量根据葡萄汁或碎葡萄的温度而变化。通过使用较高剂量，可以纠正低温的不利影响。





# ENDOZYM<sup>®</sup> Antibotrytis

## → 使用方法

直接稀释于 20-30 份的未添加so2的葡萄汁或者软化水中。也可以直接添加在葡萄上，葡萄汁中。

## → 其它信息

### SO<sub>2</sub> 的影响

这些酶对葡萄酒中的二氧化硫并不敏感，但最好避免直接与硫溶液接触。

### 活性控制

对于酶活性有不同的评估方法。AEB使用的方法是直接测量PL，PG和PE的浓度；三种酶的活性总量表示为总酶活UP每克。

## → 储存及包装

保存 **Endozym Antibotrytis** 使用原始密封包装将浸渍酶存放于避光，凉爽，干燥，无异味的地方，温度低于20°C. 不要冷冻. 有效期内使用。开封后尽快使用。

4 kg 箱含 500 g 桶

