



ENDOZYM[®] E-Flot XL

纯化的液体酶制剂，用于处理需进行浮选的葡萄酒



→ 技术描述

Endozym E-Flot XL，得益于其高浓度的果胶酶，有助于果胶的快速彻底的分解。因此，通过降低浊度，在进行浮选过程时有利于絮凝物更好的上升。**Endozym E-Flot XL** 可确保即使在低温下也可以快速的分解葡萄酒中的果胶，从而可以节省大量时间。

由于其他的酶成分活性很高（阿聚糖酶，半乳糖酶，阿拉伯呋喃糖苷酶），**Endozym E-Flot XL** 还可以分解果胶的分支结构。产品的这一特性保证了对难以澄清的葡萄酒也能达到出色的澄清效果。

由于纤维素和半纤维素的高活性，**Endozym E-Flot XL** 可以分解较重较大的颗粒，保证浮选的进行。

→ 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	8.000
PE (U/g)	900
PG (U/g)	4.500

PL (果胶裂解酶): 分解酯化与非酯化分子，决定着澄清速度快慢。

PE (果胶酯酶): 脱去果胶中的甲氧基基团，促使果胶的脱甲酯作用，而PASCAL BIOTECH生产的果胶酶主要依靠裂解酶的作用，果胶酯酶被限制活性，因此不会提高甲醇含量。

PG (聚半乳糖醛酸酶): 仅降解非酯化的果胶。其与PL活性协同作用可以最大的提升效率，并对葡萄酒的澄清程度起决定性作用。

Endozym E-Flot XL 是纯化酶，因而不含有：

CE (Cinnamyl Esterase) 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。

→ 用量

1 - 5 mL/hL。用量取决于葡萄酒的温度，如要加快反应速度，建议增加剂量。

→ 使用方法

Endozym E-Flot XL 可以在压榨机的出口处或罐中定量添加，或者直接添加在葡萄上。或者直接添加在运输刚采摘的葡萄的容器中。





ENDOZYM[®] Antibotrytis

→ 其它信息

SO₂ 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

使用原始密封包装将 **Endozym E-Flot XL** 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。

10 kg 桶

25 kg 桶

