



# ENDOZYM<sup>®</sup> Elevage

浓缩果胶酶，可用于葡萄汁的澄清



## → 技术描述

**Endozym Élevage** 是专门研发的酶制剂，适用于富含长链多糖的葡萄酒的酒糟，合理使用，为葡萄酒带来更好的酒体和柔顺感。这种新型的酶可以使多糖从植物成分中被分解出来并溶解于酒中。

**Endozym Élevage** 可用于发酵结束后的酵母泥的分解或在葡萄酒沉淀阶段使用；基于酵母快速自溶的技术。

**Endozym Élevage** 加快酵母的分解速度，作用于酵母以释放其中的有效物质，增加葡萄酒的结构感并减少酒中的异味。分析后发现，使用**Endozym Élevage** 处理的酒泥增加了10-20%的出酒率，并提高了5-10%的酵母裂解物。

**Endozym Élevage** 适用于增加葡萄汁的澄清度，使原本平庸的葡萄酒获得优雅的酵母裂解物，增强葡萄酒的甜润口感或使酒液澄清以进行二次发酵。

## → 组成和技术特性

具有高活性的二级酶蛋白

## → 用量

8 - 10 g/hL 按酒泥计算

## → 使用方法

直接添加在要处理的酒泥里，定期搅拌保持均质化。

按 8-10 g/hL 的添加量处理酒泥，在低温下反应12小时，温度在7度以上。有效作用于酒泥里的多糖成分。

## → 附加信息

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。

## → 储存及包装

储存 **Endozym Élevage** 在原始包装内，远离光源，避光避热，温度20°C 以内。不需冷冻，保质期内使用，打开后请尽快使用。

1KG盒装含500g罐装。

