



ENDOZYM[®] Ice

提取葡萄的丰富香气并帮助澄清



→ 技术描述

为防止葡萄汁自行开始发酵，将浸渍的温度降低，以提供更长的时间萃取芳香物质前体。通常浸渍阶段如果发酵启动，会产生异味，导致影响香气表现。

Endozym Ice，是一款理想酶制剂，由于其果胶酶活性和纤维素酶活性之间的正确调配比例，即使在低于12°C的温度下也能获得良好浸渍效果。充分释放果皮上的丰富的芳香物质前体，并不会产生异味。

→ 组成和技术特点

酶活性	活性/g
PL (U/g)	9.000
PE (U/g)	880
PG (U/g)	4.500
CMC (U/g)	80
Total UP (U/g)	14.380

PL (Pectinlyase)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 (Pectinesterase) 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 (Polygalacturonases)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。

CMC (Cellulasi)纤维素酶：与多种酶复合使用，与果胶酶产生协同作用，可是颜色物质，单宁和芳香族前体从葡萄皮中释放出来。

通过分别计量每种酶的酶活，从而得到：

Total UP (U/g)总酶活，是PL，PE，PG和CMC每种酶活性的总和。

Endozym Ice 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。

花色素酶：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素酶。





ENDOZYM[®] Ice

→ 使用量

2 - 5 g/hL

→ 使用方法

Endozym Ice 是液体产品可以进行线性自动添加。也可直接添加到葡萄和葡萄汁中（在开始或装罐的时候）。

→ 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

保存 **Endozym Ice** 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 1 kg 桶

