



ENDOZYM[®] Active Liquid

用于澄清葡萄汁的果胶酶



→ 技术描述

在葡萄汁的澄清阶段使用**Endozym Active Liquid**，可以缩短澄清时间，提高出汁率，酒糟更紧密。
Endozym Active Liquid 含有的高活性的果胶酶和聚半乳糖醛酸酶，两者合理的搭配可以很好的澄清即使非常浑浊的葡萄汁。

产品的液体形式也更易于使用，可以结合在线添加系统以达到均匀并自动化的添加。

→ 组成和技术特点

酶活性	活性/g
PL (U/g)	7.000
PE (U/g)	500
PG (U/g)	3.500
CMC (U/g)	60
Total UP (U/g)	11.000

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。

Antocianasi：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，花青素酶会分解花色苷，进而导致葡萄酒变向橙色。

→ 使用量

用量取决于葡萄汁的温度
如要加快反应速度，建议增加剂量。

Endozym Active Liquid 1 - 4 ml/HL





ENDOZYM[®] Active Liquid

→ 使用方法

直接加入 20-30 倍的无硫葡萄汁或软化水中。也可不稀释直接添加。

→ 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 Active Liquid** 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

