



# ENDOZYM<sup>®</sup> Cultivar

果胶裂解酶，用于处理香气突出的葡萄品种



## → 技术描述

为了释放通常保留在果渣中的萜烯类物质和芳香前体，AEB研发了具有高提取率和高活性的β - 葡萄糖苷酶。

**Endozym Cultivar** 还有利于葡萄汁的澄清过程，以使所获得的葡萄酒具有更好的感官品质。具有很高的纤维分解活性，**Endozym Cultivar** 可以从葡萄和葡萄汁中获得更多的芳香族前体，原因是β - 葡萄糖苷酶的活性，可以将结合态的香气物质从糖苷中释放出来。

## → 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	4.000
PE (U/g)	600
PG (U/g)	1.300
CMC (U/g)	165
Total UP (U/g)	5.900

**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。

**Cellulase(CMC) 羧甲基纤维素酶**：与其他几种酶协同作用，降解纤维素和裂解植物及其果细胞壁，释放葡萄皮中的色素、单宁和香气前体物质。

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 Cultivar** 是醇化酶，因此不含有：

**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。





# ENDOZYM<sup>®</sup> Cultivar

## → 用量

按照每百升 1 - 4 mL 使用 **Endozym Cultivar**。  
实际的使用量根据葡萄汁的温度。  
温度越低时相应的增加使用剂量。

## → 使用方法

按20-30 倍直接稀释于无硫的葡萄汁中或软化水中。或者直接在葡萄汁中添加。  
在入料开始或入料阶段添加。

## → 其它信息

**SO<sub>2</sub> 的影响**  
正常的SO<sub>2</sub> 量对酶活性没有影响，但为了达到最佳效果，建议两者不同时使用。

### 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

储存 **Endozym Cultivar** 原包装储存在避光避热的地方，温度20°C 以内。不需冷藏，保质期内使用，如开封需尽快使用。

4 kg 箱装含 1 kg 罐装。

