



# ENDOZYM<sup>®</sup> Muscat

高活性酶制剂，用于澄清困难的葡萄汁



## → 技术描述

**Endozym Muscat** 是一种果胶酶，适合用于澄清困难的葡萄汁。

为了加快澄清过程，AEB集团致力于高活性果胶酶（PL）的研究，该酶制剂能从内部分解果胶的链式结构，使其快速分解。

在葡萄汁的澄清阶段使用**Endozym Muscat**，可以缩短澄清时间，增加葡萄汁出汁率，产生的酒糟也更紧凑。

**Endozym Muscat** 是专门设计用于处理澄清困难的葡萄汁的酶制剂，一些葡萄品种，比如麝香葡萄，琼瑶浆葡萄，穆勒塔戈，玛尔维萨这些富含提取物的葡萄。这款酶可以同时提取芳香物质并水解果胶支链，上述葡萄品种含有大量的果胶支链。此外酶还含有丰富的高活性的纤维素酶。

## → 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	10.000
PE (U/g)	650
PG (U/g)	4.450
CMC (U/g)	70
Total UP (U/g)	15.200

**Pectinlyase(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。

**Pectinesterase (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。

**Polygalacturonases(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。

**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。

酶制剂的活性总量可表示为：

总酶活 UP (U/g), 是PL, PG, PE活性的总和。

**Endozym Muscat** 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> Muscat

## → 用量

建议最小用量为1 g/hl。实际用量取决于葡萄汁温度，越低温度使用量越大。

## → 使用方法

按20-30倍稀释于无硫的葡萄汁中或软化水中。也可以直接将Endozym Muscat 添加到葡萄汁中。

## → 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 Muscat** 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箱装含 500 g 罐装。

