



ENDOZYM[®] Rouge Liquid

提取普通颜色和香气的酶



→ 技术描述

Endozym Rouge Liquid 是一种液体酶制剂，结合了果胶酶以及纤维素和半纤维素酶。

通过 Endozym Rouge Liquid 可以获得最多的着色物质，及充分释放葡萄果皮中的优质单宁和各种香气物质，可以降低浸渍的时间和压榨的强度，这些过程会提取出劣质的苦味单宁。使用 Endozym Rouge Liquid 可以提高4% 的出汁率，并且降低浊度。

→ 组成

活性酶	活性/g
PL (U/g)	7.100
PE (U/g)	700
PG (U/g)	3.200
CMC (U/g)	280
Total UP (U/g)	11.000

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AEB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 Rouge Liquid 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。

→ 用量

1 - 5 mL/hL

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。





ENDOZYM[®] Rouge Liquid

→ 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

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

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

