



ENDOZYM[®] Rouge Super

提取普通颜色和香气的酶



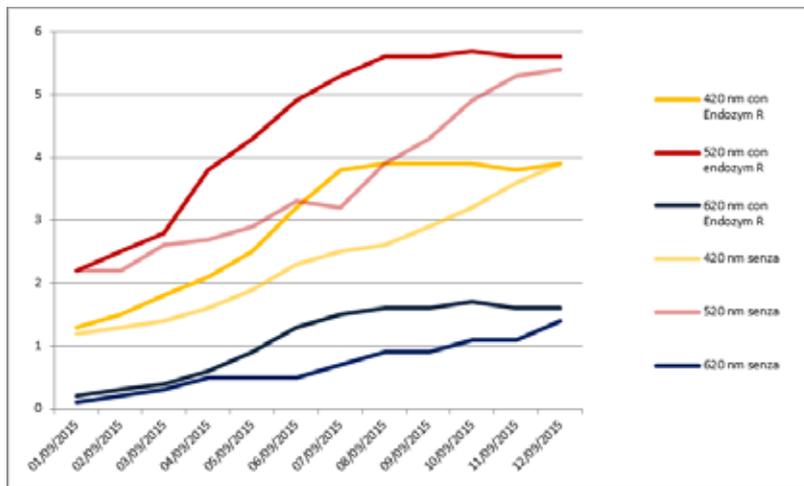
→ 技术描述

Endozym Rouge Super 可以快速提取葡萄的颜色，由于这种特性，酿酒师可以缩短浸渍时间，而不必等待许多天。快速提取颜色，缩短浸渍时间的一个好处就是可以防止劣质单宁的萃取，这些单宁口感非常粗糙。

Endozym Rouge Super 大量的实际使用已证明可以缩短一般的浸渍时间，并且：

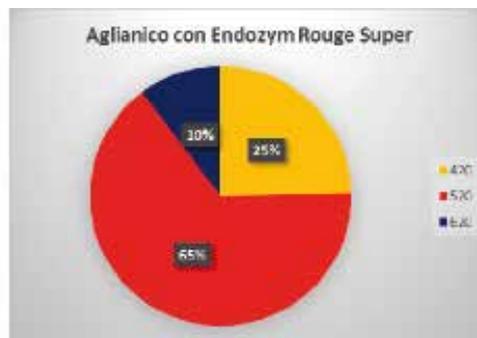
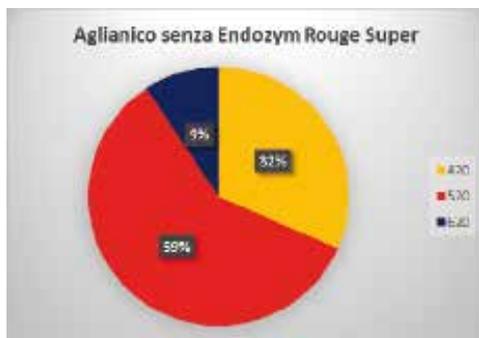
- 节省时间；
- 加快设备周转；
- 减少沉淀。

以桑娇维塞为例进行的颜色提取实验 2015翁布里亚



Endozym Rouge Super 使葡萄酒更加的柔顺，更新鲜并表现出更丰富的水果香气。并且因为缩短了浸渍时间，从而减少了打循环的次数，减少了葡萄汁接触氧气的可能，减少了氧化的可能性。

在发酵结束后，对葡萄酒的颜色进行分析，添加 **Endozym Rouge Super** 的葡萄酒颜色更偏向紫色而不是红色，因为获得了更多的颜色物质。



Endozym Rouge Super 建议尽早使用效果更加，最好均匀添加。为了达到均匀添加，可以在入料的过程添加，并且配合自动定量添加系统如 Dosaprop。

始终建议在添加完毕后，进行打循环，以促进酶的统一分布，并保证果皮接触更多的酶。

使用 **Endozym Rouge Super** 可以快速获取颜色物质，为了颜色物质的稳定性，建议与Fermotan系列单宁相结合使用。





ENDOZYM[®] Rouge Super

→ 组成和技术特性

活性酶	活性/g
PL (U/g)	9.500
PG (U/g)	380
PE (U/g)	370
Total UP (U/g)	10.250
CMC (U/g)	50

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 Super 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

→ 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。

→ 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

将 **Endozym Rouge Super**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。

10 kg 罐装

25 kg 罐装

