



ENDOZYM[®] ICS 10 Rouge

为红葡萄提取颜色和香气的酶



→ 技术描述

Endozym ICS 10 Rouge 是将高活性果胶酶，高活性羧甲基纤维素酶和半纤维素酶合理搭配而成的复合酶制剂。

Endozym ICS 10 Rouge 可以获得最大浓度的着色物质，提取葡萄皮中的各种优质单宁和各种香气物质。并且减少压榨压力或浸渍时间，从而减少劣质单宁的浸出。使用 Endozym ICS10 Rouge 可以增加最多4%的出汁率，并且减少浊度。

Endozym ICS 10 Rouge 是液体的超浓缩单宁，可以使用自动在线添加。

→ 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	29.000
PE (U/g)	2.040
PG (U/g)	5.433
CMC (U/g)	450
Total UP (U/g)	36.473

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 ICS 10 Rouge 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。

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。





ENDOZYM[®] ICS 10 Rouge

→ 用量

0,2 - 0,8 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

正常的SO₂ 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 ICS 10 Rouge** 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。

1 kg 箱装含 250 g 罐装。

