



ENDOZYM[®] Rouge

用于提取红葡萄颜色和香气的酶



→ 技术描述

Endozym Rouge 是一种复合型酶制剂，由高活性的果胶酶，纤维素酶和半纤维素酶组成。

浸渍红的使用可以最大限度的获得葡萄皮中的花色苷和优质单宁以及品种香气。同时可以减少压榨强度和浸渍的时间，从而减少劣质单宁进入葡萄酒中。

Endozym Rouge 最高可以增加4%的葡萄汁产量，并减少压榨的强度。产品为颗粒状，可以完全溶解，不含粉末，因此无危险性和刺激性。

→ 组成

酶活性	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。

浸渍红是纯化酶，而不含有：

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。

Antocyanase花色苷酶：破坏分解花色苷，导致葡萄酒变橘橙色。AEB的酶来自不产生花色苷酶的黑曲霉菌株。

→ 用量

1 到 5 g/hL。使用的量要根据温度调整。温度较低时要使用更高的剂量。





ENDOZYM[®] Rouge

→ 使用方法

稀释至20-30 倍的无硫水中或直接加入葡萄汁中。

在葡萄开始入罐时或入罐过程中添加。

→ 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

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。

4kg大包装含500g小包装。

