



# ENDOZYM<sup>®</sup> Active Super

澄清葡萄汁的液体酶制剂



## → 技术描述

为了达到对葡萄汁的高效澄清，AEB致力于研究并生产具有高活性的果胶酶，本款酶是结合果胶酯酶和聚半乳糖醛酸酶的高效复合酶制剂。

使用Endozym Active Super 可以缩短澄清时间，增加出汁率并且酒槽更紧凑。

由于 Endozym Active Super 是专门调配的复合型酶制剂，可以处理浊度很高的葡萄汁。

Endozym Active Super 是液体酶制剂，因而更便于操作，并且可以通过在线添加系统完成均匀的自动化的添加。

## → 组成和技术特点

| 酶活性            | 活性/g  |
|----------------|-------|
| PL (U/g)       | 3.000 |
| PE (U/g)       | 290   |
| PG (U/g)       | 200   |
| Total UP (U/g) | 3.490 |

**PL (Pectinlyase)果胶裂解酶：**分解酯化与非酯化分子，决定着澄清速度快慢。

**PE (Pectinesterase) 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。

**PG (Polygalacturonases)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。

通过分别计量每种酶的酶活，从而得到：

**Total UP (U/g)总酶活，**是PL，PE，PG和CMC每种酶活性的总和。

**Endozym Ice:** 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。

## → 使用量

接触时间根据温度和SO<sub>2</sub>的不同而不同。剂量根据葡萄汁或碎葡萄的温度而变化。通过使用较高剂量，可以纠正低温的不利影响。

1-4 mL/hL





# ENDOZYM<sup>®</sup> Active Super

## → 使用方法

直接稀释于 20-30 份的未添加so2的葡萄汁或者软化水中。也可以直接添加在葡萄上，葡萄汁中。

## → 其它信息

### SO<sub>2</sub> 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

保存 **Endozym Active Super** 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1 kg 罐装

10 kg 罐装。

25 kg 罐装。

