



ENDOZYM[®] Aromatic

提取芳香物质的液体酶



→ 技术描述

葡萄的芳香物质主要位于果皮中，在酿造初期阶段游离的香气物质便很快的释放出来。而结合态的香气物质，则无法表达香气，必须断开与其相连的糖苷后才能释放出香气，增加葡萄酒的味道。

Endozym Aromatic 由于其果胶酶的高活性及 β -葡萄糖苷酶对糖苷的作用，可以使葡萄释放更多的游离芳香物并提取结合态芳香物质。此外肉桂酸酯酶被彻底去除，因此可以大计量使用 Endozym Aromatic 于白葡萄酒的冷浸渍。

→ 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	6.750
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
BGX (U/g)	500
ARA (U/g)	30
CMC (U/g)	95

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。

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。

Betaglucosidasi(BGX) β -葡萄糖苷酶：释放结合在糖苷上的芳香物前体，通常有高比例的香气物质与糖类结合。

ARA (阿拉伯呋喃糖苷酶)：与PL和CMC协同作用，负责降解果胶的支链。

Endozym Aromatic 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。





ENDOZYM[®] Aromatic

→ 用量

实际用量根据葡萄汁的温度变化。温度低时增加使用剂量。

1 - 5 g/HL

→ 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 Aromatic** 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 罐装

