



# ENDOZYM<sup>®</sup> Éclair

用于葡萄汁澄清的酶制剂



## → 技术描述

**Endozym Éclair** 可以快速的进行葡萄汁的澄清。作为 AEB 研发的高活性果胶复合酶，能够从果胶内部分解结构，从而达到快速降解的目的。

其液体形式更易于使用。

使用 **Endozym Éclair** 可以缩短澄清时间，增加出汁率并且使酒槽更紧凑。

**Endozym Éclair** 拥有远超常规酶制剂的总酶活性。适合澄清浊度高难处理的葡萄汁。

## → 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	16.800
PE (U/g)	1.200
PG (U/g)	6.000
CMC (U/g)	150
Total UP (U/g)	24.000

**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。

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 Éclair** 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。

**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<sup>®</sup> Éclair

## → 使用量

0,5 - 2 g/HL

酶制剂的用量根据葡萄汁的温度而变化。在低温条件下需要增大用量。

## → 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

正常的SO<sub>2</sub> 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

储存于避光避热干燥无异味的地方。

4 kg 箱装含 500 g 罐装。

