



ENDOZYM[®] Glucalyse

陈酿阶段使用的酶



→ 技术描述

Endozym Glucalyse 它可以用来改善葡萄酒的澄清度或优化陈酿效果。葡聚糖是复杂的多糖，在葡萄酒中会限制其澄清度并大大阻碍过滤。它们在葡萄汁或葡萄酒中的存在通常归因于葡萄上的灰霉菌。

Endozym Glucalyse 是一种果胶分解制剂，具有高浓度高活性的β-1,3和β-1,6-葡聚糖酶，专为充分水解β-葡聚糖而设计。它的使用对于优化葡萄酒的澄清和过滤特别有效。

Endozym Glucalyse 是陈酿阶段理想的酵母裂解助剂。由于其对酵母细胞壁的作用，它促进了酵母的裂解更快地释放酵母中的多糖：酒体增加；更大的芳香持久性；蛋白质稳定性；颜色稳定。

→ 组成和技术特性

富含高活性 β-葡聚糖酶。

酶活性	活性/g
BGLU (U/g)	10.000

BGLU (β-葡聚糖酶): 分解 β-1-3 和β-1-6 葡聚糖。正是该活性使葡糖苷蛋白可以部分分解。

Endozym Glucalyse 是纯化酶，不含有：

CE (Cinnamil Esterasi)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。

Antocianasi花色苷酶： 这种酶会导致花色苷的部分分解，从而使葡萄酒的橙色增加。AEB酶是从不产生花色苷酶的黑曲霉菌株获得的。

→ 使用量

2 - 4 g/hL

建议用量随葡萄酒的温度而变化，在低温条件下需添加高剂量的酶。

→ 使用方法

介质的理化条件非常重要，特别是温度，对酶活性起决定性作用。因此建议使用 Endozym Glucalyse 在第一次倒罐后，此时的温度条件非常适合。

发酵后添加，与葡萄酒充分均匀接触。

反应后使用皂土去除残留物。





ENDOZYM® Glucalyse

→ 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

将 **Endozym Glucalyse** 原包装储存，避光避热，温度20°C以内。不需冷藏，保质期内使用，开封后请尽快使用。

1KG大包装含100g罐装

1KG大包装含500g罐装。

