



ENDOZYM[®] Glucapec

陈酿阶段使用的酶



→ 技术描述

Endozym Glucapec 是一种酶制剂，用于处理富含葡聚糖和果胶的葡萄酒，这些成分源自葡萄及酵母细胞壁。

Endozym Glucapec 它可以在葡萄汁上使用，也可以在发酵结束时或在储存期间在葡萄酒上使用。这种酶制剂特别适合于处理有一点脱水的葡萄，年轻的葡萄酒，晚收葡萄或压榨的葡萄酒。

Endozym Glucapec可以水解胶体物质，从而有助于澄清和后续的过滤，减少澄清剂和过滤佐剂的使用。

→ 组成和技术特性

富含高活性 β -葡聚糖酶。

酶活性	活性/g
PL (U/g)	6.500
PE (U/g)	300
PG (U/g)	2.000
CMC (U/g)	80
BGX (U/g)	3.500
Total UP (U/g)	8.800

PL (Pectinlasi)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 (Pectinesterasi)果胶酯酶: 协助PG聚半乳糖醛酸酶水解果胶。

PG (Poligalatturonasi) 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。

CMC (Cellulasi)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。

BGX (Betaglucosidasi)B葡萄糖苷酶: 帮助香气物质从糖类中释放出来，增加酒的香气。

酶制剂的活性总量可表示为:

总酶活UP (U/g), 是 PL, PG, PE 三种酶活性的总和。

Endozym Glucapec 是醇化酶，不含有:





ENDOZYM® Glucapec

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花色素酶: 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酶是从不产生花色素酶的黑曲霉菌株获得的。

→ 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

按 20-30 倍溶解于不含硫的葡萄汁中或软化水中。或直接添加。入罐时添加。

→ 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

将 **Endozym Glucapec** 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500g罐装。

