



ENDOZYM[®] Hi-Flow

帮助葡萄酒过滤的葡聚糖酶



→ 技术描述

在很多情况下，葡萄汁和葡萄酒的快速高效澄清是非常困难的，这给生产者造成了很多时间和精力上的困扰。

以下是通过多种研究得出的原因：

- 使用的葡萄受到了真菌（如灰霉菌）的侵害；
- 成熟过程的失衡，主要是水分的流失导致果皮和果肉结构发生改变，从而增加了粘稠度；
- 过度的压榨强度，释放了大量胶体；

在陈酿阶段依然还有大量的胶体成分。

多数情况下，上面这些因素的共同特点是存在大量的多糖，使果胶结构更难分解。

Endozym Hi-Flow 是一种基于特定β-葡聚糖酶的配方，可水解大结构的葡聚糖，降低其填充力，以促进澄清并改善过滤效果。

→ 组成和技术特性

酶活性	活性/g
β -GLU (U/g)	10.000

βGLU (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 Hi-Flow 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。

→ 使用量

2 - 6 g/hL

剂量根据葡萄汁或葡萄酒的温度而变化。理想的温度范围是15-25°C。较低的温度需要使用较高的剂量。





ENDOZYM[®] Hi-Flow

→ 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 Hi-Flow** 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。

4KG盒子装含1KG罐装

10KG罐装

