



ENDOZYM[®] ICS 10 Arôme

用于多种葡萄品种的浓缩果胶酶



→ 技术描述

为了释放通常保留在果渣中的萜烯类物质和芳香前体，AEB研发了具有高提取率和高活性的β - 葡萄糖苷酶。

这是款液体形式的超浓缩酶制剂，每瓶100g装。液体形式的高浓度高活性 β-葡萄糖苷酶在使用时更方便快捷。

Endozym ICS 10 Arôme 可以释放出多种芳香物质，并且增加出汁率和澄清度。

→ 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	20.000
PE (U/g)	1.413
PG (U/g)	6.500
CMC (U/g)	400
Total UP (U/g)	27.913

Pectinlyase(PL)果胶裂解酶：分解酯化与非酯化分子，决定着澄清速度快慢。

Pectinesterase (PE) 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。

Polygalacturonases(PG)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。

酶制剂的活性总量可表示为：

总酶活 UP (U/g), 是PL, PG, PE活性的总和。

Endozym ICS 10 Arôme 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® ICS 10 Arôme

→ 用量

使用 0,2 - 0,8 mL/HL
温度越低实际用量相应增加

→ 使用方法

Endozym ICS 10 Arôme 是一款液体产品，因此可以实现自动在线添加。直接添加在葡萄上，葡萄汁上。在入料阶段添加。

→ 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 ICS 10 Arôme** 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 箱装含 250 g 罐装。
10 kg 罐装。
25 kg 罐装。

