



# ENDOZYM<sup>®</sup> Rapid

快速果胶酶



## → 技术描述

现代酿酒学越来越倾向于加快从获得葡萄汁到发酵开始的时间。果胶的降解速度在生产过程中起着重要的作用，许多酿酒厂需要能够快速分解果胶的酶制剂，以便缩短澄清时间。

AEB 通过选育的黑曲霉生产这款酶，生产过程中有效的控制果胶甲基酯酶的含量（少于1%），从而提高了果胶酶（PL）的活性。即使存在甲基的情况下，果胶酶也能作用于半乳糖醛酸，这提高了酶制剂的作用速度。这种澄清不会损害小颗粒物，这些小颗粒不影响浊度，但有助于形成酯和各种香气，特别是在常规酿酒葡萄品种中。

生产 **Endozym Rapid** 的技术工艺特殊，保证酶在葡萄汁的各种理化条件下保持最好的活性。

**Endozym Rapid** 富含聚半乳糖醛酸酶在pH 3,1 时有很高活性，而传统酶制剂在pH 4,5至5,5时活性最佳。因此，这款酶特别适合生产各种葡萄酒及以葡萄酒为基酒的烈性酒。

这款酶制剂适合大规模酒厂的生产，可以减少澄清时间，并增大出汁率。

此外因为澄清时间的缩短，可以减少在制冷上的能源消耗，减少野生酵母发酵风险。**Endozym Rapid** 此外其高效性也可用于浮选过程。

## → 组成和技术特性

具有高果胶酶活性的酶制剂。

## → 用量

1 - 3 g/hL

## → 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。在入料的开始或入料过程中添加。

## → 其它信息

SO<sub>2</sub> 的影响

这些酶对葡萄酒中的二氧化硫并不敏感，但最好避免直接与硫溶液接触。





# ENDOZYM<sup>®</sup> Rapid

## → 储存及包装

储存 **Endozym Rapid** 使用原始密封包装将浸渍酶存放于避光，凉爽，干燥，无异味的地方，温度低于20°C. 不要冷冻. 有效期内使用。开封后尽快使用。

4 kg 箱装含1 kg 罐装

10 kg 罐装

