



ENDOZYM[®] Rouge Deep Skin

用于果皮较厚的葡萄提取颜色和香气的酶



→ 技术描述

酶制剂的使用从未涉及特定的葡萄品种；AEB 经过对红葡萄的仔细分析和大量测试后，发现根据葡萄的品种和产品的不同，酶制剂具有不同的效果。基于这个原因，公司与都灵大学 (UniTo) 合作，深入研究这个课题。对来自不同地区的不同品种的葡萄进行酶制剂的实验。我们发现不同类型的酶制剂对不同的葡萄皮厚度有作用。经过进一步的实验，我们根据葡萄皮的厚薄开发了特殊配方的酶制剂。

如今 AEB 彻底改变了用于提取颜色的酶的概念，开发了两种酶，这些酶的特殊配方与葡萄果皮的厚度相关联。

其中 **Endozym Rouge Deep Skin** 是理想的用于加工厚果皮的葡萄品种的酶，通常，如果处理不当（错误的剂量或酶种类）这可能导致葡萄酒的酒泥大量增加，从而增加压榨的困难。

使用 **Endozym Rouge Deep Skin** 获得良好的颜色提取，因此打循环受颜色的影响减少更多的回归作用于发酵过程的调节。减少为萃取颜色而进行的打循环，从而减少可能接触的氧气，从而保护香气。

这款酶可以使葡萄酒的颜色更加鲜明，表现的更接近紫色，色调强度更高，更高的色调表明葡萄酒在储存过程中颜色更稳定寿命更长。这款酶适合各种红葡萄酒，无论是新鲜果香型的葡萄酒还是陈酿型的葡萄酒。

可以获得最大浓度的多酚类物质，果皮上的优质单宁和各种香气。同时减少浸渍时间和压榨强度，从而减少苦味单宁的提取。

→ 用量

1 - 4 mL/HL。实际的使用量根据葡萄汁的温度。温度越低时相应的增加使用剂量。

→ 使用方法

按20-30 倍直接稀释于无硫的葡萄汁中或软化水中。或者直接在葡萄汁中添加。
在入料开始或入料阶段填加。

→ 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。





ENDOZYM[®] Rouge Deep Skin

→ 储存及包装

将 **Endozym Rouge Deep Skin** 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。

4 kg 箱装含1 kg 罐装

