



ENDOZYM[®] Rouge HR

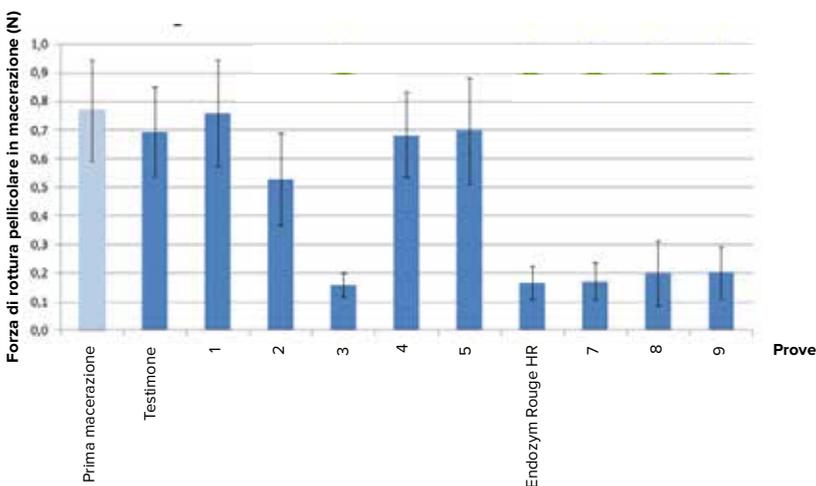
用于成熟度特别高的葡萄的特殊果胶酶



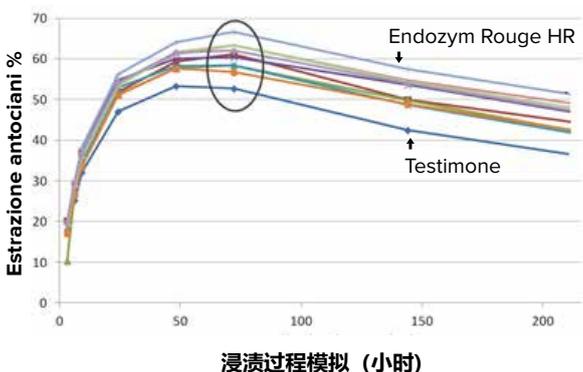
→ 技术描述

由于近年来气候的变化，这改变了许多葡萄品种的成熟时间，酿酒师发现获得的葡萄成熟度越来越高。这种气候造成的生理学改变也影响了葡萄在浸渍过程中的花色苷和单宁。

AEB与都灵大学合作，研发了一款理想的酵母，用于成熟度过高的葡萄。**Endozym Rouge HR** 可以改进葡萄的出汁率，即使是葡萄因为成熟过度导致浓度提高。与传统的酿造过程相比，脱水的葡萄的颜色提取并不相同，需要特定的酶来进行。



对果皮的断裂点进行检测表明，正常的酶对这些葡萄没有影响，但是Endozym Rouge HR 效果非常显著，因此可以减少打循环的次数和浸渍的时间。在添加72 小时后检测，提取的颜色物质峰值比普通的要高20%，发酵结束后获得的颜色比普通酵母的颜色增加14%。



更好的管理打循环和浸渍过程，改善葡萄酒的单宁结构，获得更柔顺的结构，同时获得明显的花色苷和多酚含量的提升。





ENDOZYM[®] Rouge HR

→ 组成和产品特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	4.700
PE (U/g)	155
PG (U/g)	10.178
Total UP (U/g)	15.000

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。

通过分别计量每种酶的酶活，从而得到：

Total UP (U/g)总酶活，是PL，PE，PG和CMC每种酶活性的总和。

Endozym Rouge HR 是纯化酶，所以不含有：

CE (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。

→ 用量

1 - 5 mL/HL。注意操作时的温度和二氧化硫。

→ 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添加。

→ 使用方法

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

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 0,250 kg 罐装

4 kg箱装含 1 kg 罐装。

