



ENDOZYM[®] β -Split

具有高活性 β -葡萄糖苷酶的果胶酶产品，用于增强葡萄酒的香气



→ 技术描述

葡萄酒的香气由大量化合物共同组成，其中萜烯类物质在表现果香和花香上尤为重要。

但可惜的是，葡萄中大量的香气成分并不会表现在酒中，因为这些香气成分与糖类物质如葡萄糖，阿拉伯糖，鼠李糖等结合而无法释放。当葡萄成熟度越高，糖分含量越高时，这类情况越明显。

Endozym β -Split 特别作用于 β -葡萄糖苷键，释放出萜烯类物质，从而最大限度的表现出葡萄品种所特有的各种香气。这种酶在酒精发酵结束后添加，当残糖低于 50 g/L 时添加。

→ 组成和技术特性

酶活性	活性/g
PL (U/g)	2.500
PE (U/g)	250
PG (U/g)	1.500
CMC (U/g)	80
总酶活 (U/g)	4.250

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 β -Split 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[®] β-Split

→ 用量

2 - 5 g /百升。

→ 使用方法

Endozym β-Split 是粉末产品，可以直接添加，或稀释后在线定量添加。

→ 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 β-Split** 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大包装含500 g 小桶。

