



ENDOZYM[®] Thiol Rouge

用于从红葡萄中提取香气



→ 技术描述

Endozym Thiol Rouge 用于表达红葡萄香气的特殊液体酶制剂：歌海娜，美乐，赤霞珠，西拉，慕合怀特，神索等。

Endozym Thiol Rouge 是一种果胶裂解酶，可以促进果胶的分解和释放出各种硫醇，包括 4MMP (4-巯基-4-甲基-2-戊酮)，4MMPOH (4-巯基-4-甲基戊酮)，3MH (3-巯基-1-己醇)，和3MHA (3-巯基己基乙酸酯)。

使用 **Endozym Thiol Rouge** 促进葡萄中存在的化合物（包括芳香族前体和各种香气）的提取和溶解； **Endozym Thiol Rouge** 通过削弱果胶链从葡萄中释放这些化合物，并在发酵过程中与酵母协同作用，从而对次级活性产生作用。这些作用可以使葡萄酒更加浓烈而复杂，并增加红色水果和葡萄柚的香气。

Endozym Thiol Rouge 的生产工艺为半固体扩培，在天然底物上扩培。所获得的酶制剂比传统的通过浸没式扩培果胶酶活性和浓度更高。半固体式扩培方法保证酶拥有更强的活性以应对pH，温度和任何可能的抑制情况。

→ 组成和技术特性

酶活性	活性/g
Total UP (U/g)	10.500

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 Thiol Rouge 是醇化酶，因此不含有：

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。

花色素酶：会分解花色苷，进而导致葡萄酒变向橙色。AEB的酶是从黑曲霉菌株中提取的，这种菌株不产生花色素酶。

→ 用量

4 - 6 mL /HL

实际用量根据葡萄汁的温度变化，越低温度使用量越大。

→ 使用方法

Endozym Thiol Rouge 是一款液体酶制剂，可以使用设备进行自动添加，在压榨或浸渍过程将其与物料混合添加。





ENDOZYM[®] Thiol Rouge

→ 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

保存 **Endozym Thiol Rouge**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

