



# Enzylia OPERA

液体酶制剂，用于陈酿阶段增加酒的香气。



## → 技术描述

内源酶在陈酿过程中会影响酒中的一些敏感物质的生成和反应；如果不能很好的进行控制，可能会产生挥发性酚类物质或减少酒的香气，甚至在某些情况下，会引起意外的苹果发酵。出于以上原因，以及人力和时间成本，陈酿阶段往往不进行酵母自溶，虽然这可以很好的提高葡萄酒的品质。

为了帮助葡萄酒生产者最大限度的提升其酒的品质，AEB，凭借在生物应用技术领域的二十多年的经验，研发了Enzylia OPERA 这是一款复合型酶制品，可释放酒泥中酵母所含有的各种芳香族化合物。

Enzylia OPERA 中含有的 β-葡聚糖酶可以优化酵母的自溶作用和多糖的释放。

Enzylia OPERA 中的β-葡萄糖苷酶的直接和间接作用，帮助葡萄汁和葡萄酒最大限度的释放香气；基于其特性，特别适合白葡萄品种。

Enzylia OPERA 可以生产出更有趣，更复杂的葡萄酒，在口腔中增加酒体的圆润饱满度，在嗅觉上则释放出更持久更干净的香气。

经过实验分析，添加本款酶，多糖的含量增加了50%，可以减轻酒中的不良口味，如苦味，高酒精度的刺激感及单宁的生硬感。在相同残糖含量的酒中，明显提升甜润感。

Enzylia OPERA 的β-葡聚糖酶对胶体的降解作用，可以帮助葡萄酒的澄清及过滤。

## → 产品组成和技术特性

果胶酶活性 > 6000 UP/g

PL (EC N. 4.2.2.10), PG (EC N. 3.2.1.15), PME (EC N. 3.1.1.11). 来源: 黑曲霉.

β1.3, β1.6-葡聚糖酶 > 2000 BGU/g: EC N. 3.2.1.6. 来源: 木霉.

其它酶: β-D-葡萄糖苷酶 (EC N. 3.2.1.21)

不含有: Cinammil-Esterasica 肉桂酯酶

## → 用量

2 ml/百升 - 5 ml/百升 在发酵结束或陈酿阶段使用，最佳使用温度在12°C 以上。  
根据葡萄品种，处理时间，多糖的添加与否和温度等情况调节酶的使用量。

## → 使用方法

按照 1:10 稀释在葡萄酒中 (低 SO<sub>2</sub> 条件下更好) 或者同比例系数于软化水中。  
倒灌时加入。

因为酵母等沉淀在底部，不利于与酶的充分接触。所以我们建议定期进行最小程度的搅拌。

使用 Enzylia OPERA 缩短了最少1/5的酵母自溶时间，从添加后的十天后，即可明显感觉到效果。





# ENZYLIA Opera

## → 其它信息

正常剂量的  $\text{SO}_2$  对酶的活性没有影响，但仍然建议不要在使用酶的阶段添加  $\text{SO}_2$ 。皂土会使 **Enzylia OPERA** 酶失活，请分开使用。

## → 储存及包装

1 kg 大包装含 0,25 kg 瓶装。

4 kg 大包装含 1 kg 瓶装。

开封后应尽快使用或保存在干燥阴凉（20°C以下）的条件中保存。

