

葡萄酒酿造专用酶 HSB002

产品名称	葡萄酒酿造专用酶 HSB002
公司名称	宁夏和氏璧生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:HSB002 酶活力:40万
公司地址	中国 宁夏 银川市 高新技术开发区一号厂房四楼
联系电话	86 0951 5056288 13439214946

产品详情

型号 HSB002 酶活力 40万

酿造白葡萄酒时，果胶质使果汁粘稠、混浊，失之清亮，各种杂质以其为依托难以在短时间内沉淀去除。皂土冷却法能耗大，效果不显著，并且过量加入皂土还会有酒味寡淡的后果。添加果胶酶有一定效果，但成本偏高，加之果胶酶使用前需活化处理，工艺复杂，且澄清效果也未达到理想状态。酿造红葡萄酒时，除果汁澄清问题外，还要尽量提取果皮中的物质以丰富酒香、酒色。果皮富含纤维素、半纤维素，这些复杂大分子包裹着香味类和色素类物质，使其很难在有限的工艺时间内被充分提取。单纯的果胶酶对此基本不起作用。本公司的葡萄酒专用复合酶，不仅有果胶酶活力，而且有纤维素、半纤维素酶活力，这些复合酶系的协同作用能够：

一、水解果胶质、纤维素和半纤维素。除去杂质依托，在常温下澄清、清亮果汁。二、水解果皮纤维素和半纤维素，释放酒香类和色素类物质，增加酒的香度和色度，提高酒品质量，提高果汁得率。

酶活构成

果胶酶 20 万 u/ml - 葡聚糖酶 20 万 u/ml 木聚糖酶 15 万 u/ml 纤维素酶 cmca 11 万 u/ml

使用方法

一、对白葡萄酒，直接将本制剂加入制好的果汁中，搅匀，常温静置 12-24 小时，即可澄清果汁。按照葡萄品种的不同，推荐用量是葡萄汁的十万分之一至十万分之五。二、对红葡萄酒，直接将本制剂加入制好的果浆中，拌匀，进入发酵，其他工序不变，按照葡萄品种的不同，推荐用量是葡萄浆的十万分之二至万分之一。请用户根据小试确定最佳用量。三、本制剂最佳使用条件为：ph3.2-5.0，温度 10 -35 。

贮存包装

一、本品为深色液体制剂，贮存于阴凉干燥处。二、温度为 25 时，每三个月各项酶活损失小于 5%。三、本品标准包装为 12kg / 桶。

质量标准符合中华人民共和国行业标准 qb1805.1-93 对食用酶制剂的卫生要求。

检测方法标准

重金属 中华人民共和国标准《食品添加剂中重金属限量试验法 gb8451-87》。酶活检验
中华人民共和国行业标准《工业酶制剂通用试验方法 qb/t1803-93》。包装
中华人民共和国行业标准《工业酶制剂通用检验规则和标志、包装、运输