

ワイン用ペクチナーゼ

Cat. No. WIC-100

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 ペクチナーゼは、ワイン製造のために特別に設計された複合酵素です。これは、慎重に選ばれた株の液体深層発酵と精製を通じて生産されます。複数の酵素の相乗効果がブドウの成分を放出し、ジュースの収量を改善します。製品成分: 主な酵素活性: ペクチナーゼ 副次的酵素活性: セルラーゼ、ヘミセルラーゼ

用途 フィルトレーション性能を向上させます。ジュースの収率を増加させ、搾時間を短縮します。ジュースの澄清化とワインの安定性を促進します。使用方法: 果物を粉碎した後、酵素溶液を均等に加えます。推奨用量: 果物1トンあたり10-30g。酵素加水分解時間: 秋の常温では、反応には通常4-7日かかります。高温または延長された酵素反応時間は、分解効率と全体的な結果を改善します。

別名 ペクチナーゼ; ワイン

製品情報

外形 茶色の液体

最適pH 2.8-5.5

最適温度 15°C-50°C

機能 ブドウの細胞壁の主な成分はセルロース、ヘミセルロース、ペクチンです。これらの細胞壁は、機械的または化学的手法だけでは完全に分解するのが難しい密な構造を持っています。セルラーゼとヘミセルラーゼは植物の細胞壁を加水分解し、より多くのジュースとフレーバー化合物を放出し、収量を改善します。ペクチナーゼとヘミセルラーゼはペクチンや他のアラビノースの長鎖分子を迅速に分解し、ジュースの粘度を低下させ、生産効率を向上させます。この製品の酵素は相乗的に作用し、ペクチンの分解を加速し、濁りを引き起こす物質を除去することでジュースを澄ませます。

使用法とパッケージング

包装 1kg/ボトル; 25kg/ドラム

保管・発送情報

保存方法 この製品は、涼しく乾燥した環境で保管された場合、12ヶ月の賞味期限があります。