Creative Enzymes®

ペクチンリラーゼ（メタノールフリー専門）

Cat. No. WIC-101

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ペクチンリラーゼ（メタノールフリー専門）は、高ペクチン含量の果物の処理のために特別に開発されたペクチナーゼです。これは、選ばれた高品質の株の液体深層発酵と精製を通じて生産されます。この製品は、高ペクチン果物に作用し、メトキシベンゼン環の同時切断を利用して孤立したメトキシル基の放出を防ぎ、ジュース処理中の高メタノール生成のリスクを低減します。また、ペクチン分解の効率を改善し、酸化しやすい原材料からの□いジュース抽出によって引き起こされる色と香りの酸化損失を効果的に防ぎます。さらに、迅速な抽出を実現するための「フラッシュ抽出」プロセスにも適しています。
用途	この特殊なペクチン転移エリミナーゼは、独自のメトキシベンゼン環切断メカニズムを通じてペクチンを切断し、孤立したメトキシル基の切断に関連する高いメタノールリスクを回避します。 フラッシュ抽出: 30～40°Cで5～30分間処理し、推□用量は5～8 g/hlです。 ホットマセレーション: 45～55°Cで30～60分間処理し、推□用量は2～3 g/hlです。 白ワインおよびロゼワインの前処理□搾: 10～18°Cの温度で1～3時間処理し、推□用量は3～5 g/hlです。 18～25°Cの温度で30～60分間処理し、推□用量は2～4 g/hlです。

製品情報

外□	茶色がかった黄色の粉
最適pH	4.5–5.3
最適温度	40°C – 50°C

使用法とパッケージング

包装	1kg/アルミ箔袋 または 25kg/段ボールドラム

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。