

ペクチナーゼ (ダークでフルボディの赤ワイン専用)

Cat. No. WIC-102

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 ペクチナーゼ (ダークでフルボディの赤ワイン専用) は、ワイン生産のために開発されたペクチナーゼです。この製品は、選ばれた優れた株から深い液体発酵と精製を通じて作られています。発酵中または熱抽出時に添加されると、皮や果肉に含まれる有効なアントシアニンや構造物質を効果的に抽出し、苦味成分の漏出を効果的に防ぐことができます。また、酵母の自己分解能力を効果的に改善し、醸造された赤ワインは色が豊かで、骨格が際立ち、構造がバランスよく、熟成ポテンシャルが向上します。

用途 この酵素は赤ワインの生産に最適で、色素化合物と保護タンニンを効果的に抽出し、酵母の自己分解を促進します。豊かでフルボディのワインを確保し、安定した色合いとバランスの取れたタンニンの放出を実現し、望ましくない化合物の過剰抽出を防ぎます。特に消費者に人気のある現代の深紅のワインに適しており、ワイン製造プロセス全体で色の保持とワインの構造を改善します。皮の浸漬発酵: 従来の皮の浸漬発酵には、ジュース1トンあたり20-30g。20°Cでの加熱浸漬後: 加熱浸漬後、温度が約20°Cに下がったときに適用、ジュース1トンあたり20-30g。50°Cでの加熱浸漬後: 加熱浸漬後、温度が約50°Cに下がったときに適用、ジュース1トンあたり10-30g。

製品情報

外形 淡い黄褐色の粉

最適pH 4.5-5.0

最適温度 45°C - 55°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。