

β-グルカナーゼ（細胞壁破壊および老化酵素）

Cat. No. WIC-103

Lot. No. (See product label)

はじめに

概要 β-グルカナーゼ（セル壁破壊および老化酵素）は、ワイン製造のために開発された特殊な酵素です。選定された株の液体深層発酵を通じて生産され、懸濁物質、ろ過の困難、ろ過フラックスの低下といった問題を効果的に解決します。ペントナイトの使用量を減少させ、ろ過を改善し、酵母のオートリシスや果実のセル壁の分解を促進し、香りや色素化合物の放出を強化します。

用途 ボトリティス感染または酵母自己分解からのβ-グルカン分解を促進し、濾過の問題を防ぎます。プロテアーゼ活性を含み、濾過を改善するためのタンパク質分解を助けます。酵母と果物の細胞壁の分解を促進することで、香りと色素化合物の放出を強化します。フィルターのメンテナンスと再生に適しています。用量ガイドライン： フィルター補助用： 18-24°C: 30-50 ml/トン、期間： 2-4週間。 16-22°C: 100-200 ml/トン、期間： 4-8週間。 膜洗浄用： 40-45°C: 50-300 ml/m³の水、1-2時間浸す。

製品情報

外形 淡い黄褐色の粉末

最適pH 4.5-5.0

最適温度 40°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。