

グレープフルーツワイン前処理用ペクチナーゼ

Cat. No. WIC-201

Lot. No. (See product label)

はじめに

概要 ペクチナーゼは、選別された株の液体深層発酵によって製造された、ワイン醸造用に開発された特殊な酵素製品です。これは、初期段階のジュース前処理や新しいワインの澄清化に適しており、フリーランジュースの収量、ポマス分離効率、ろ過性能を効果的に向上させます。また、未発酵または部分的に発酵した甘口ワインの澄清化にも使用できます。

用途 効率的なペクチン分解、ジュースの収量を向上させ、搾搾時間と体積を減少させます。果肉が豊富なブドウ品種に最適で、長時間のマセレーションによる望ましくないタンニンの過剰抽出を防ぎます。新しいワインの明瞭度と濾過効率を改善します。使用方法: マスト処理: 2-6 ml/100 kg ブドウ ジュースの澄清化: 2-4 ml/100 L ジュース 冷却沈殿/浮遊プロセス: 5 ml/100 L ワイン ワインの澄清化: 4-6 ml/100 L ワイン

製品情報

外形 液体

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/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。