

白ワイン製造のためのペクチナーゼ

Cat. No. WIC-202

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 ペクチナーゼ（白ワイン生産専用）は、白ワイン生産のために特別に開発されたペクチナーゼ酵素です。ペクチンエステラーゼ、ペクチナーゼ、ペクチンリラーゼのバランスの取れた組み合わせを含んでおり、包括的かつ効率的な活性を保証します。この製品は、原料の前処理、攪拌、新しいワインの生産に適しており、典型的な香りのプロファイルを向上させます。また、白い果物の深加工にも適用できます。

用途 ブドウのマストまたは攪拌ブドウの場合：攪拌性を改善し、攪拌時間を短縮し、ジュースの収率を向上させ、フリーランジュースの抽出を強化します。また、攪拌力を減少させ、タンニンや苦味の抽出を最小限に抑えます。発酵可能なブドウジュースの場合：沈殿および澄清化時間を短縮し、透明度を改善し、清澄化および濾過効率を向上させます。新しいワイン処理の場合：自然な澄清化プロセスを強化し、濾過性能を向上させます。使用指示： 白ブドウマッシュ：20-30 g/トン ジュース前処理：10-30 g/トン その他の果物：試験に基づいて決定されます

製品情報

外形 淡い黄褐色の粉

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。