Creative Enzymes®

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

□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、□搾、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□搾ブドウの場合：□搾性を改善し、□搾時間を短縮し、ジュースの収率を□加させ、フリーランジュースの抽出を強化します。また、□搾力を減少させ、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：沈殿および澄明化時間を短縮し、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：自然な澄明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□	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。