



LALLZYME PROCESS COLOR™

适用于大型发酵罐的红葡萄浸渍

产品描述

LALLZYME PROCESS COLOR™ 是一款适用于红葡萄浸渍的微粒型酶制剂，源于黑曲霉（*Aspergillus niger*）。

这是一种专为大容量生产而研发的酶制剂：即使在低剂量和复杂的条件下，它也能快速有效地发挥作用。



作用&成效

LALLZYME PROCESS COLOR™ 主要的酶活性源于果胶裂解酶、果胶甲基酯酶和聚半乳糖醛酸酶，以及对支链水解具有活性的支链果胶酶（如内半乳聚糖酶），同时还含有能够降解长而复杂的半纤维素链的浸渍酶活性。

LALLZYME PROCESS COLOR™ 具有多种组合酶活性，因此可以有效提取色素和单宁，从而使酒液中的颜色浓度更稳定、单宁含量更均衡。在较大的发酵罐中，酒醪的液相和固相之间接触更加困难，LALLZYME PROCESS COLOR™ 有助于加强果皮中的化合物向液相扩散，从而为葡萄酒质量做出明显贡献。

LALLZYME PROCESS COLOR™ 可在不同温度、酸度、葡萄成熟度等的多种条件范围保持下高效。它是红葡萄浸渍的有力工具。

特性

- 为大容量的发酵提供高效浸渍
- 可适用于所有红葡萄酒的浸渍
- 浸渍结束后更易压榨



葡萄酒生产使用说明

建议用量*： 2.0-3.0 g/100 kg 原料 - 用于红葡萄酒浸渍
1.0-2.0 g/100 kg 原料 - 用于提高压榨出汁率

为保证最佳使用效果，建议在入罐浸渍开始时尽快加入 LALLZYME PROCESS COLOR™；
在浸渍结束前几日添加可优化压榨结果，从而提高产量和质量。
为使酶制剂均匀分散，可使用10倍于其用量的葡萄汁溶解后入罐。
低温可耐受至 12°C，温度会影响酶的用量和处理时间。

+ 注意事项

正常的SO₂ 添加不会影响酶的活性。

LALLZYME PROCESS COLOR™ 是一种蛋白质，因此在酶处理过程中应避免使用膨润土。
可通过果胶测试检验处理后是否有残留果胶。

*根据不同原料及条件或有不同，具体用量请咨询当地技术人员获取建议。

包装和储存

- 1 kg 或10 kg 塑料盒装
- 将 LALLZYME PROCESS COLOR™ 于原包装中存放在阴凉干燥处，推荐保藏于 5 至15°C。

中国总代理/经销

上海杰兔工贸有限公司

地址: 上海市浦东新区新金桥路1088号联创国际大厦
1706室

电话: 021-61063023 61063112

网址: www.jatou.com

邮箱: info@jatou.com

本文所示信息在我们了解范围内是正确的，然而，本数据手册不应视为是一种明确的保证，也不对该产品的销售状况产生影响。2022年4月

LALLZYME PROCESS COLOR™ 是拉曼的配方型酶解决方案，基于拉曼及其研究机构合作伙伴的研发和试验结果而来，符合当前最完整的法律规定。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS

