



LALLZYME BETA™

促进葡萄酒的香气释放

产品描述

LALLZYME BETA™ 是一款高度特异性的微粒型酶制剂，含有果胶酶活性、β-葡萄糖苷酶活性和其他糖苷酶活性，源于黑曲霉 (*Aspergillus niger*)。

在葡萄酒中，糖苷化的萜烯和降异戊二烯是主要的香气前体物质，它们对葡萄酒的香气和品质存在至关重要的影响。



作用&成效

LALLZYME BETA™ 的糖苷酶活性主要作用于将糖苷配基从香气前体中释放，增加香气的感知度。与前体物质相比，经酶促作用释放后的分子具有挥发性，酒液中嗅觉可感知的香气浓度因此增强。

LALLZYME BETA™ 具有强大的整体酶活性和平衡的配比，在葡萄酒 pH 值条件下也可提供成效优异的酶促反应。

LALLZYME BETA™ 适用于含有萜烯类和降异戊二烯类等品种香气前体的白、桃红和红葡萄酒。

建议在酶处理后使用 5-10 g/hL 的膨润土对酒液进行处理，以去除葡萄酒中的酶，从而在达到最佳香气表现时停止酶的作用，保证最优的感官影响。

特性

- 高效地提升品种香气表达
- 针对多种香气物质具有平衡且全面的酶促反应
- 易于使用和检测



葡萄酒生产使用说明

建议用量*: 3.0-4.0 g/hL - 通常情况下 (大于 15°C)
4.0-5.0 g/hL - 低温条件下 (13至 15°C)

在成品酒中加入 LALLZYME BETA™。

酶处理通常持续 3 至 6 周，接触时长主要取决于温度，不同酒的接触时长或有不同。

处理结束后，用 5-10 g/hL 的膨润土去除酒液中的酶。

低温可耐受至 13°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 BETA™ 是一种蛋白质，因此在酶处理过程中应避免使用膨润土。

建议对少量葡萄酒进行预处理实验，以确定葡萄酒的香气潜力和最佳接触时间。

**根据不同原料及条件或有不同，具体用量可咨询当地技术人员获取建议。*

包装和储存

- 100 g 塑料盒装。
- 将 LALLZYME BETA™ 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 BETA™ 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



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture