



LALLZYME BETA™

Enzympräparat zur Steigerung der Aromausprägung von Wein

BESCHREIBUNG

LALLZYME BETA™ ist ein mikrogranuliertes Enzympräparat, das aus *Aspergillus niger* gewonnen wird. Es ist ein hochspezifisches Enzym, das Pektinasen-Aktivitäten, β -Glucosidase-Aktivität und andere Glycosidasen-Aktivitäten vereint.

Die glykosisch gebundenen Aromavorstufen (Terpene und Norisoprenoide) haben einen großen Einfluss auf das Aroma und die Qualität des Weins.



VORTEILE UND ERGEBNISSE

Die besondere Wirkung von LALLZYME BETA™ besteht in der Freisetzung von traubeneigenen Aromastoffe aus gebundenen Vorstufen. Die Aromaintensivierung beruht auf der Tatsache, dass nicht riechbare glykosidische Verbindungen aufgespalten werden und der verbleibende Aromastoff als flüchtiges Molekül vorliegt. LALLZYME BETA™ ist aufgrund des vollständigen Spektrums an ausgewogenen Aktivitäten ein sehr effizientes Enzym, das auch bei Wein pH-Werten wirksam ist.

LALLZYME BETA™ ist für Weiß-, Rosé- und Rotweine geeignet, die rebsortentypische Aromavorstufen, wie Terpene und Norisoprenoide, enthalten.

Wenn die gewünschte Aromaintensivierung erreicht ist, wird die Inaktivierung des Enzymes mit 5-10 g/hL Bentonit empfohlen. Eine Behandlung mit 5-10 g/hL Bentonit nach der Enzymbehandlung wird dringend empfohlen, in um das Enzym aus dem Wein zu entfernen und so seine Wirkung im richtigen Moment zu stoppen, wenn der beste Aromausdruck erreicht ist.

EIGENSCHAFTEN

- Effiziente Entfaltung des Sortenaromas
- Vollständiges Aktivitätenspektrum zur optimalen Aromafreisetzung
- Einfache Anwendung

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 3-4 g/hL für Standardbedingungen, bei Temperaturen über 15 °C .
 - 4-5 g/hL für niedrigere Temperaturen von 13 bis 15 °C .

Wenden Die LALLZYME in durchgegoenen Weinen an.

Die Kontaktzeit beträgt zwischen 3 und 6 Wochen und hängt stark von der Temperatur ab.

Inaktivieren Sie das Enzym nach erfolgter Behandlung mit 5-10 g/hL Bentonit.

Mindesttemperatur 13 °C; die Temperatur beeinflusst die Dosierung des Enzyms und die Behandlungszeit.

+ ANMERKUNGEN

Die Enzymaktivität wird durch übliche SO₂-Zugaben nicht beeinträchtigt.

LALLZYME BETA™ ist ein Protein, verwenden Sie kein Bentonit während der Enzymbehandlung.

Zur Prüfung des Aromapotentials empfiehlt sich ein Vorversuch in einer kleinen Weinmenge.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Kunststoffdosen von 100 g
- LALLZYME BETA™ in der versiegelten Originalverpackung kühl und trocken lagern, vorzugsweise zwischen 5 und 15 °C

Exklusivvertrieb in Deutschland:

Diese Information ist nach bestem Wissen und Erkenntnissen gestaltet. Der Hersteller garantiert für die Qualität des Produktes. Das Datenblatt ist keine Garantie für individuelle Anwendungsergebnisse oder als Bedingung für den Verkauf des Produktes. Januar 2023 .

LALLZYME BETA™ ist eine Lallemand-Rezeptur, die auf der Grundlage der Ergebnisse von Forschungen und Versuchen formuliert wurde, die von Lallemand und seinen Forschungsinstitutspartnern in Übereinstimmung mit den umfassendsten aktuellen Rechtsvorschriften durchgeführt wurden.



WEINHEFEN



WEINBAKTERIEN



HEFENÄHRSTOFFE
/PROTEKTOREN



SPEZIFISCHE
HEFEDERIVATE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ
IM WEINBERG

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture