



LALLZYME C-MAX™

Hochkonzentriertes pektolytisches Enzym für die Vorklärung von Weiß- und Rosémosten unter schwierigen Bedingungen

BESCHREIBUNG

LALLZYME C-MAX™ ist ein mikrogranuliertes Enzympräparat für die Vorklärung von Weiß- und Rosémosten. Es wird aus *Aspergillus niger* gewonnen.

Die wichtigsten Enzymaktivitäten, Pektinlyase, Pektinmethylesterase und Polygalacturonase, werden mit sekundären Aktivitäten kombiniert, die aktiv zur vollständigen und schnellen Hydrolyse von Pektinen beitragen.



VORTEILE UND ERGEBNISSE

Aufgrund der hohen Konzentration und der komplexen Zusammensetzung der Enzymaktivitäten fördert LALLZYME C-MAX™ die Klärung des Mostes und das Absetzen des Trubs.

LALLZYME C-MAX™ zeigt seine einzigartige Aktivität unter schwierigen Bedingungen, wie niedrige Temperaturen, hoher Gesamtpektingehalt, stark verzweigte Pektine, niedriger pH-Wert oder kurze Kontaktzeit.

Vorteilhaft ist neben der Verbesserung der Saftqualität, die schnelle Wirksamkeit und die Kompaktheit des Trubs.

EIGENSCHAFTEN

- Schnelle und vollständige Depektinisierung bei niedriger Dosierung
- Aktiv auch unter extremen Bedingungen wie niedrigem pH-Wert, niedriger Temperatur oder hohem Pektingehalt
- Schnelle Wirksamkeit und kompaktes Trubdepot

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 0.5-1 g/hL für Standardbedingungen, bei Temperaturen über 12 °C.
 - 1-2 g/hL für niedrigere Temperaturen von 8 bis 12 °C.

Für beste Ergebnisse fügen Sie LALLZYME C-MAX™ direkt nach Ende der Pressung zu.
Zur besseren Durchmischung wird das Enzympräparat in der 10-fachen Mostmenge suspendiert.
Mindesttemperatur 8 °C ; die Temperatur beeinflusst die Dosierung des Enzyms und die Behandlungszeit.

+ ANMERKUNGEN

Die Enzymaktivität wird durch übliche SO₂-Zugaben nicht beeinträchtigt.
Da es sich bei LALLZYME C-MAX™ um ein Protein handelt, verwenden Sie während der Enzymbehandlung kein Bentonit.
Zur Kontrolle des Pektinabbaus kann ein Pektintest durchgeführt werden.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Kunststoffboxen von 250 g. "as in BETA"
- Lagern Sie LALLZYME C-MAX™ an einem kühlen und trockenen Ort, vorzugsweise zwischen 5 und 15 °C (41-59 °F), in der versiegelten Originalverpackung

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 C-MAX™ 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