



LALLZYME CUVÉE BLANC™

优化白葡萄带皮浸渍效果的特殊酶制剂

产品描述

LALLZYME CUVÉE BLANC™ 是一款适用白葡萄带皮浸渍的微粒型酶制剂，源于黑曲霉 (*Aspergillus niger*)。

该产品主要由果胶裂解酶、果胶甲基酯酶和聚半乳糖醛酸酶组成，具有高果胶酶活性。同时，LALLZYME CUVÉE BLANC™ 还具有高效的糖苷酶活性，有助于从香气糖苷前体中释放糖苷配基。

LALLZYME CUVÉE BLANC™ 的浸渍酶活力较低（如纤维素酶和半纤维素酶），能够有选择地进行浸提，避免酚类物质及其他白葡萄酒非必要化合物的浸出。



作用&成效

在白葡萄浸皮过程中添加 LALLZYME CUVÉE BLANC™ 有助于提高香气前体物（硫醇、萜烯、降异戊二烯）的萃取率，增加香气的表达。

此外，LALLZYME CUVÉE BLANC™ 的使用可使压榨更加容易、带来更好的出汁率，全面提升果汁的品质。经酶处理后的果汁通常脱果胶化完全，在压榨后更易迅速澄清。

LALLZYME CUVÉE BLANC™ 能够丰富葡萄酒中的香气前体含量和香气复杂度，同时优化葡萄品种特性和风土特性在成酒中的表达。



特性

- 快速高效的带皮浸渍
- 优化香气复杂度
- 增强葡萄品种特性的表达

葡萄酒生产使用说明

建议用量*： 1.5-2.0 g/100 kg 原料 - 通常情况下（大于 10°C）
2.0-2.5 g/100 kg 原料 - 低温条件下（8 - 10°C）

为保证最佳使用效果，建议在带皮浸渍开始时尽快加入 LALLZYME CUVÉE BLANC™。建议避免对高度污染的葡萄（如染灰霉病的葡萄）进行带皮浸渍。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 8°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 CUVÉE BLANC™ 是一种蛋白质，因此在酶处理过程中应避免使用膨润土。果胶检测可用于检查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 CUVÉE BLANC™ 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 CUVÉE BLANC™ 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

Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own.

www.lallemandwine.com