



LALLZYME CUVÉE BLANC™

Spezifische Enzymformulierung für die präfermentative Mazeration weißer Trauben

BESCHREIBUNG

LALLZYME CUVÉE BLANC™ (gewonnen aus *Aspergillus niger*) ist ein mikrogranuliertes Enzym für die Mazeration weißer Trauben.

Es enthält hohe Pektinasenaktivitäten, die aus einer ausgewogenen Kombination aus Pektinlyase, Pektin-Methylesterase und Polygalacturonase bestehen. Es enthält auch Glykosidase-Aktivitäten, die in der Lage sind glycosidisch gebundene Aromen freizusetzen.

Die mazerative Aktivität ist sehr gering, um die Freisetzung unerwünschter Traubeninhaltsstoffe zu verhindern.



VORTEILE UND ERGEBNISSE

LALLZYME CUVÉE BLANC™ wird während der Maischestandzeit von weißen Trauben zur Steigerung der Extraktion von Aromavorläufern (Thiole, Terpene, Norisoprenoide) eingesetzt.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ ermöglicht auch eine bessere und einfachere Pressung der Trauben. Dies trägt zur allgemeinen Steigerung der Mostqualität bei. Der Most ist in der Regel vollständig depektinisiert und lässt sich einfach vorklären.

Durch die Anreicherung von traubeneigenen Aromenvorläufern, steigert LALLZYME CUVÉE BLANC™ die Rebsortentypizität des Weins.

EIGENSCHAFTEN

- Effiziente Maischestandzeiten
- Optimierung der Aromakomplexität
- Gesteigerte Rebsortentypizität

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 1.5-2.0 g/100 kg Trauben für Standardbedingungen, bei Temperaturen über 10 °C.
 - 2.0-2.5 g/100 kg für niedrigere Temperaturen zwischen 8 und 10 °C.

Für beste Ergebnisse fügen Sie LALLZYME CUVÉE BLANC™ zu Beginn der Maischestanzzeit hinzu.

Bei Fäulnis belastetem Lesegut sollte keine MAischestanzzeit durchgeführt werden.

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 normale SO₂-Zugaben nicht beeinträchtigt. Da LALLZYME CUVÉE BLANC™ ein Protein ist, verwenden Sie während der Enzymbehandlung kein Bentonit.

Ein Pektintest kann verwendet werden, um nach der Behandlung auf restliches Pektin zu prüfen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Plastikboxen von 100 g
- LALLZYME CUVÉE BLANC™ kühl lagern und trockenen Ort, vorzugsweise dazwischen 5 und 15 °C (41-59°F), im Original versiegelt Verpackung

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. November 2022 .

LALLZYME CUVÉE BLANC™ 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