



LALLZYME EX™

平衡型浸渍果胶酶 适用于口感清新、果香浓郁的红葡萄酒

产品描述

LALLZYME EX™ 是一款适用于红葡萄酒浸渍的微粒型酶制剂，源于黑曲霉 (*Aspergillus niger*)。

该产品酶活性配比均衡，主要含有高酶促活性的线性果胶链果胶酶，和多种针对浸渍过程的半纤维素酶。



作用&成效

依赖不同酶的独特配比，LALLZYME EX™ 带来的酶促反应均衡稳定，可尊重葡萄酒香气的品种特性，并促进香气糖苷前体的充分释放，适用于所有红葡萄品种。

产品中半纤维素酶的特殊组合活性和浓度可以有效地萃取葡萄皮中的色素和单宁，且不会对果皮造成过度破坏。

LALLZYME EX™ 有助于提升果香的浓郁度，为葡萄酒带来新鲜的特征、稳定的颜色 and 平衡的单宁，用以生产新鲜、年轻、易饮的红葡萄酒。

同时，当待处理的葡萄原料酚类成熟度不平衡时，LALLZYME EX™ 因其非侵略性的酶活性，可作为适用于该条件最理想的酶制剂。

LALLZYME EX™ 也可用于葡萄酒的澄清。



特性

- 可在更短的浸渍时间内浸提颜色和酚类物质
- 对利于产生新鲜水果风味的酚类物质具有选择性的萃取作用
- 对香气前体和颜色具有良好的浸提和稳定作用

葡萄酒生产使用说明

建议用量*： 2.0-2.5 g/100 kg 原料 - 通常情况下（大于 20°C）
2.5-3.0 g/100 kg 原料 - 低温条件下

为保证最佳使用效果，建议在入罐浸渍开始时尽快加入 LALLZYME EX™。
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。
可低温耐受至 12°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 EX™ 是一种蛋白质，因此在酶处理过程中应避免使用膨润土。
可通过果胶测试检验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 和 250 g 塑料盒装
- 将 LALLZYME EX™ 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 EX™ 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