



# LALLZYME EX™

## Pektolytisches Enzympräparat für die ausgewogene Mazeration roter Trauben

### BESCHREIBUNG

LALLZYME EX™ (gewonnen aus *Aspergillus niger*) ist ein mikrogranuliertes Enzym für die Produktion frischer und fruchtbetonter Rotweine.

Es enthält Pektinasenaktivitäten, die auf lineare Pektinketten wirken, und spezifische Hemicellulase-Aktivitäten zur ausgewogenen Mazeration der Beeren.



### VORTEILE UND ERGEBNISSE

Die spezielle Kombination dieser Aktivitäten ermöglicht eine ausgewogene Wirkung auf alle Rebsorten. Es trägt zusätzlich zur Freisetzung von Aromavorstufen bei. Die Wirkung der Hemicellulase-Aktivitäten ermöglicht eine effektive Extraktion von Farbstoffen und Tanninen.

Die Verwendung von LALLZYME EX™ trägt aktiv zur Fruchtausprägung bei., Die Weine zeigen sich farbstabil, ausgewogen und frisch.

Durch die wenig aggressiven Mazerationseigenschaften ist LALLZYME EX™ das ideale Enzym für Trauben, die keine optimale Polyphenolreife aufweisen.

LALLZYME EX™ kann auch zur Weinklärung eingesetzt werden.

### EIGENSCHAFTEN

- Ermöglicht kürzere präfermentative Maischestandzeiten
- Steigerung der Aromakomplexität
- Erhöhung der Farb- und Polysaccharidextraktion

## ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 2-2.5 g/100 kg Trauben für Standardbedingungen, bei Temperaturen über 20 °C.
  - 2.5-3 g/100 kg für niedrigere Temperaturen.

Für beste Ergebnisse fügen Sie LALLZYME EX™ während des Befüllens des Maischegärtanks hinzu. Zur besseren Durchmischung wird das Enzympräparat in der 10-fachen Mostmenge suspendiert. Mindesttemperatur 12 °C ; die Temperatur beeinflusst die Dosierung des Enzyms und die Behandlungszeit.

### + ANMERKUNGEN

Die Enzymaktivität wird durch normale SO<sub>2</sub>-Zugaben nicht beeinträchtigt. Da LALLZYME EX™ ein Protein ist, verwenden Sie während der Enzymbehandlung kein Bentonit. Zur Kontrolle des Pektinabbaus kann ein Pektintest durchgeführt werden.

## VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Plastikboxen von 100 g und 250 g
- LALLZYME EX™ kühl und trocken lagern, vorzugsweise zwischen 5 und 15 °C (41-59 °F), in der versiegelte 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 EX™ 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