



LALLZYME EX-V™

高活性的红葡萄浸渍酶 适用于具有结构感的超优质葡萄酒

产品描述

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

该产品具有复合浸渍酶活性，主要包含具有高酶促活性的线性果胶链果胶酶、半纤维素酶和纤维素酶。



作用&成效

依赖不同酶促反应的独特配比，LALLZYME EX-V™ 适用于所有红葡萄品种，且酶促反应均衡稳定，能够保护并促进香气糖苷前体的均匀充分释放。

LALLZYME EX-V™ 含有高浓度和特殊配比的半纤维素酶和纤维素酶活性，可在适度但不过度破坏果皮的前提下，有效地、集中地浸提葡萄皮中的色素和单宁。这种浸渍方式能够良好地平衡浸渍强度、浸渍效率和浸渍质量的关系，可带来平衡集中的浸渍效果，避免过度浸提。

LALLZYME EX-V™ 适用于生产颜色鲜艳、具有结构感且单宁复杂度高的，适于陈年的超优质红葡萄酒。

特性

- 适用于延长浸渍中颜色和酚类物质的提取
- 对颜色和酚类物质浸提强度集中，可酿造具有高结构感的高端红葡萄酒
- 促进葡萄的多糖释放，增加葡萄酒的复杂性

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 20°C）
2.0-3.0 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-V™。
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 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-V™ 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 500 g 塑料盒装
- 将 LALLZYME EX-V™ 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-V™ 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

www.lallemmandwine.com

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.