



LALLZYME EX-V™

Hoch konzentrierte Pektinasekombination zur intensiven Freisetzung phenolischer Traubeninhaltsstoffe

BESCHREIBUNG

LALLZYME EX-V™ (gewonnen aus *Aspergillus niger*) ist ein mikrogranuliertes Enzym für die Produktion hochwertiger Rotweine aus vollreifem Lesegut.

Dieses Enzym enthält neben hochaktiven Pektinasen, Hemicellulase- und Cellulaseaktivitäten zur optimalen Freisetzung qualitätsbestimmender Phenole und Farbstoffe.



VORTEILE UND ERGEBNISSE

Die spezielle Kombination aller Aktivitäten ermöglicht eine ausgewogene Wirkung des Enzyms für alle roten Rebsorten; Es respektiert die Aromavorläufer und hilft bei ihrer Freisetzung aus der Beerenhaut.

Die spezifische Kombination von Hemicellulase- und Cellulaseaktivitäten ermöglicht eine effiziente und intensive Extraktion von Farb- und Gerbstoffen, ohne die Beerenhäute zu stark zu zersetzen. Dies ermöglicht eine ausgewogene Mazeration.

Die Verwendung von LALLZYME EX-V™ trägt zur Produktion farbintensiver, strukturierter Rotweine bei mit komplexen Tanninenstrukturen bei.

LALLZYME EX-V™ kann auch zur Weinklärung eingesetzt werden.

EIGENSCHAFTEN

- Extraktion von Farbe und Polyphenolen während längerer Maischestandzeiten
- Intensive Extraktion von Farbe und Polyphenolen für hochwertige, strukturierte Rotweine
- Optimale Extraktion von Traubenpolysacchariden für mehr Komplexität

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 1.5-2 g/100 kg Trauben für Standardbedingungen, bei Temperaturen über 20 °C.
 - 2-3 g/100 kg für niedrigere Temperaturen.

Für beste Ergebnisse fügen Sie LALLZYME EX-V™ 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 übliche SO₂-Zugaben nicht beeinträchtigt. LALLZYME EX-V™ ist ein Protein, verwenden Sie kein Bentonit während der Enzymbehandlung. Zur Kontrolle des Pektinabbaus kann ein Pektintest durchgeführt werden.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Kunststoffdosen von 100 g und 500 g
- LALLZYME EX-V™ in der versiegelten Originalverpackung kühl und trocken lagern, vorzugsweise zwischen 5 und 15 °C

LALLZYME EX-V™ ist eine Lallemand-Rezeptur, die auf der Grundlage der Originalrezeptur formuliert wurde, die von Lallemand und seinen Forschungsinstituten unter Berücksichtigung der aktuellen Rechtsvorschriften durchgeführt wurden.

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.



WEINHEFEN



WEINBAKTERIEN



HEFENÄHRSTOFFE
/PROTEKTOREN



SPEZIFISCHE
HEFEDERIVATE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ
IM WEINBERG

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture