



LALLZYME MMX™

Enzympräparat für die verbesserte Filtrierbarkeit und beschleunigte Hefeautolyse

BESCHREIBUNG

LALLZYME MMX™ ist ein mikrogranuliertes Enzympräparat zum Abbau von filtrationshemmenden Glucanen. Alternativ kann es zur beschleunigten Hefeautolyse im Weinausbau eingesetzt werden. Die spezifische Zusammensetzung vereint Pektinasen (gewonnen aus *Aspergillus niger*) und β -Glucanasen (gewonnen aus *Trichoderma harzianum*).



VORTEILE UND ERGEBNISSE

Für die Anwendung von LALLZYME MMX™ gibt zwei Szenarien:

1. Bei Kontamination mit *Botrytis cinerea* gelangen Glucane aus Trauben in den Most. Diese Glucane verursachen Probleme bei der Weinklärung und -filtration und führen zu einer Verringerung der Weinqualität und zu einer Erhöhung der Produktionskosten. Die β -Glucanase-Aktivitäten von LALLZYME MMX™ sind in der Lage, diese unerwünschten Glucane abzubauen und die Weinfiltration deutlich zu vereinfachen.
2. Die Anwendung von LALLZYME MMX™ während des Weinausbaus auf der Hefe, führt zu einer deutlich schnelleren Freisetzung von wertgebenden Hefeinhaltsstoffen. Insbesondere die Freisetzung von Mannoproteinen aus der Hefezellwand, wirkt sich positiv auf das Mundgefühl, die Langlebigkeit und die kolloidale Stabilität des Weins aus.

LALLZYME MMX™ kann in Weiß-, Rosé- und Rotwein angewendet werden.

Der erhöhte Gehalt an Hefepolysacchariden unterstützt die malolaktische Fermentation und wirkt sich positiv auf die Protein- und Weinstabilität aus.

EIGENSCHAFTEN

- Schneller und effizienter Abbau von Glucanen aus *Botrytis cinerea*
- Schnellerer Weinausbau auf der Hefe
- Einfachere Filtration

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 2.5-3 g/hL zum Abbau von Glucanen aus Botrytis bei Temperaturen über 15 °C.
 - 2.5-3 g/hL für die Reifung auf der Hefe bei Temperaturen über 15 °C.
 - 3-4 g/hL für jede Behandlung bei niedrigerer Temperatur, von 13 bis 15 °C.

Fügen Sie LALLZYME MMX™ dem Wein nach der alkoholischen Gärung zu. Für den Ausbau auf der Feinhefe wird ein Abstich vom Hefedepot empfohlen.

Mindesttemperatur 13 °C; die Temperatur beeinflusst die Wirksamkeit des Enzyms stark.

Bei 15 °C beträgt die empfohlene Kontaktzeit zwischen 3 und 5 Wochen; bei niedrigeren Temperaturen oder hohem Glucagehalt sollte die Kontaktzeit mindestens 6 Wochen betragen.

Beim Ausbau auf der Hefe wird ein regelmäßiges Aufrühren der Feinhefe empfohlen.

+ ANMERKUNGEN

Die Enzymaktivität wird durch übliche SO₂-Zugaben nicht beeinträchtigt.

LALLZYME MMX™ ist ein Protein, verwenden Sie kein Bentonit während der Enzymbehandlung.

Zur Kontrolle von Glucanrückständen kann ein Glucan-Test durchgeführt werden.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

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

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 MMX™ 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