



LALLZYME HC™

高活性果胶酶 适用于白和桃红葡萄汁的静态沉淀及气浮法澄清

产品描述

LALLZYME HC™ 是一款适用于白葡萄汁和桃红葡萄汁的静态沉淀和气浮澄清（Flotation）的微粒型酶制剂，源于黑曲霉（*Aspergillus niger*）。

该产品有高浓度的果胶酶活性，尤其是对同型半乳糖醛酸主果胶链具有特殊活性。



作用&成效

LALLZYME HC™ 中果胶裂解酶、果胶甲基酯酶和多聚半乳糖醛酸酶的均衡配比，能为白葡萄和桃红葡萄汁带来完整而快速的脱果胶过程。

LALLZYME HC™ 具有极高的整体酶活性，酶促反应成效优异，即使在极低剂量下也可拥有快速高效的澄清效果。

经LALLZYME HC™处理并静态沉淀后的果汁，在具有理想的浊度水平的同时，尊重品种香气特征，非常适于经芳香型酵母菌株进行发酵。

若进行气浮法澄清，LALLZYME HC™ 具有快速的果胶分解能力，对于高果胶含量的果汁作用显著，并可减少其他澄清因子的使用，使气浮澄清过程更加高效。

特性

- 在低用量下也可快速且完整地脱果胶
- 更高效的气浮澄清过程
- 更紧致的酒泥沉淀



葡萄酒生产使用说明

建议用量*： 1.0-1.5 g/hL - 通常情况下，使用重力沉淀法澄清（大于12°C）
1.5-2.0 g/hL - 低温条件下（10至 12°C）
1.0-1.5 g/hL - 气浮澄清法，在澄清前1-3小时加入

为保证最佳使用效果，建议在压榨结束时或入罐后尽快加入 LALLZYME HCT™。
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 10°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 HCT™ 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 塑料盒装
- 将LALLZYME HCT™ 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 HCT™ 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

