



LALLZYME HC™

Konzentriertes pektolytisches Enzym für die Vorklärung von Weiß- und Rosémosten

BESCHREIBUNG

LALLZYME HC™ ist ein mikrogranuliertes Enzympräparat für die Vorklärung von Weiß- und Rosémosten. Es wird aus *Aspergillus niger* gewonnen.

Es verfügt über eine hohe Konzentration an Pektinase-Aktivitäten, die speziell auf Homogalacturonan wirken.



VORTEILE UND ERGEBNISSE

Der ausgewogene Anteil an Pektinlyase, Pektinmethylesterase und Polygalacturonase ermöglicht einen vollständigen und schnellen Pektinabbau in Weiß- und Rosémosten.

Die hohe Enzymaktivität ermöglicht eine schnellen Pektinabbau.

Die Anwendung von LALLZYME HC™ während der Mostsedimentation führt zu idealen Vorklärgraden und sortentypischen Weinstilen.

Während der Flotation ermöglicht LALLZYME HC™ eine schnelle Depektinisierung, sogar in Säften mit hohem Pektingehalt.

EIGENSCHAFTEN

- Schneller und vollständiger Pektinabbau
- Gesteigerte Effizienz des Flotationsprozesses
- Kompaktes Trubdepot nach Sedimentation

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 1-1.5 g/hL für statisches Absetzen bei Standardbedingungen bei Temperaturen über 12 °C.
 - 1.5-2 g/hL für niedrigere Temperaturen, von 10 bis 12 °C.
 - 1-1.5 g/hL zur Flotation, 1-3 Stunden vor der Behandlung.

Für beste Ergebnisse fügen Sie LALLZYME HC™ direkt nach der Pressung hinzu. Zur besseren Durchmischung wird das Enzympräparat in der 10-fachen Mostmenge suspendiert. Mindesttemperatur 10 °C; die Temperatur beeinflusst die Dosierung des Enzyms und die Behandlungszeit.

+ ANMERKUNGEN

Die Enzymaktivität wird durch übliche SO₂-Zugaben nicht beeinträchtigt. LALLZYME BETA™ 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
- LALLZYME HC™ 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. N.Januar 2023.

LALLZYME HC™ ist eine Lallemmand-Rezeptur, die auf der Grundlage der Ergebnisse von Forschungen und Versuchen formuliert wurde, die von Lallemmand 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