



LALLZYME CUVÉE ROUGE™

适用于优质红葡萄酒预发酵浸渍/冷浸渍的独特配方

产品描述

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 是一款适用于红葡萄酒预发酵浸渍（发酵前浸渍）的微粒型酶制剂，源于黑曲霉（*Aspergillus niger*）。

其果胶酶及其他水解酶配比均衡、功效优异，适用于超优质红葡萄酒的酿造，能够充分提高红葡萄酒的整体质量和平衡性。



作用&成效

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 主要由果胶裂解酶、果胶甲基酯酶、聚半乳糖醛酸酶和支链果胶酶组成，具有高果胶酶活性。此外，该酶制剂还包含具有浸渍活性的酶类（如半纤维素酶），有助于香气前体（硫醇、萜烯、降异戊二烯等）和多糖的萃取，优化香气的复杂性和持久性。

为完善酶配方功效，配方中含有的糖苷酶活性可促使更多香气物质从无味前体中被释放，从而提升香气感知度。

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 推荐用于红葡萄酒的预发酵浸渍/冷浸渍过程。

使用LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 能够丰富葡萄酒中的香气前体含量和香气复杂度，同时优化葡萄品种特性和风土特性在成酒中的表达。

特性

- 减少红葡萄酒预发酵浸渍时长
- 增加香气复杂度
- 强化颜色和多糖的浸提



葡萄酒生产使用说明

建议用量*： 2.0-2.5 g/100 kg 原料 - 通常情况下（大于 15°C）
2.5-3.0 g/100 kg 原料 - 低温条件下（10 至 15°C）

酶处理时长通常为3至5天。

为保证最佳使用效果，建议在预发酵浸渍开始时尽快加入 LALLZYME CUVÉE ROUGE™。建议避免对高度污染的葡萄（如染灰霉病的葡萄）和未成熟的葡萄进行果皮浸渍。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 8°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 CUVÉE ROUGE™ 是一种蛋白质，因此在酶处理过程中应避免使用膨润土。

*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 CUVÉE ROUGE™ 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 CUVÉE ROUGE™ 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

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.

www.lallemandwine.com