



LALLZYME CUVÉE ROUGE™

Spezifische Enzymformulierung für die präfermentative Mazeration roter Trauben

BESCHREIBUNG

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ (gewonnen aus *Aspergillus niger*) ist ein mikrogranuliertes Enzym für die Mazeration roter Trauben.

Aufgrund seiner optimalen Balance von Pektinasen und verschiedener Nebenaktivitäten steigert es die Qualität und Ausgewogenheit von Premium-Rotweinen.



VORTEILE UND ERGEBNISSE

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ enthält hohe Pektinaseaktivitäten; es vereint eine Kombination aus Pektinlyase, Pektinmethylesterase, Polygalacturonase und Pektinasen, die auch auf Pektinseitenketten wirken. Das Enzym enthält außerdem mazerative Aktivitäten wie Hemicellulasen, die in der Lage sind, Aromavorläufer (Thiole, Terpene, Norisoprenoide) und Polysaccharide, die für Komplexität und Langlebigkeit verantwortlich sind, zu extrahieren.

Um die Formulierung zu vervollständigen, ermöglichen Glycosidase-Aktivitäten die teilweise Freisetzung von Aromen aus ihrer geruchlose Vorläuferstufe, was zu einer erhöhten Aromawahrnehmung führt.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ wird während der präfermentativen Mazeration von roten Trauben verwendet.

Durch die Anreicherung von Aromenvorläufern und die optimale Extraktion der Trauben, steigert LALLZYME CUVÉE ROUGE™ die Rebsortentypizität des Weins.

EIGENSCHAFTEN

- Ermöglicht kürzere präfermentative Maischestandzeiten
- Steigerung der Aromakomplexität
- Erhöhung der Farb- und Polysaccharidextraktion

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 2-2.5 g/100 kg Trauben für Standardbedingungen, bei einer Temperatur über 15 °C.
 - 2.5-3 g/100 kg für niedrigere Temperaturen, in jedem Fall über 10 bis 15 °C.

Die Behandlungsdauer beträgt in der Regel zwischen 3 und 5 Tagen.

Für beste Ergebnisse fügen Sie LALLZYME CUVÉE ROUGE™ direkt nach dem Anquetschen der Beeren hinzu.

Zur besseren Durchmischung wird das Enzympräparat in der 10-fachen Mostmenge suspendiert. Mindesttemperatur 8 °C ; die Temperatur beeinflusst die Dosierung des Enzyms und die Behandlungszeit.

+ ANMERKUNGEN

Die Enzymaktivität wird durch normale SO₂-Zugaben nicht beeinträchtigt.

Da LALLZYME CUVÉE ROUGE™ ein Protein ist, verwenden Sie während der Enzymbehandlung kein Bentonit.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Plastikboxen von 100 g
- Bewahren Sie LALLZYME CUVÉE ROUGE™ kühl auf und trockenem Ort, vorzugsweise dazwischen 5 und 15 °C (41-59 °F), im Original versiegelt Verpackung

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 CUVÉE ROUGE™ 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