



LALLZYME OE™

Hochkonzentriertes pektolytisches Mazerationsenzym

BESCHREIBUNG

LALLZYME OE™ (gewonnen aus *Aspergillus niger*) ist ein mikrogranuliertes Enzym für die Mazeration weißer und roter Trauben.

Die Hauptaktivitäten sind Pektinlyase, Pektinmethylesterase und Polygalacturonase, kombiniert mit sekundären Aktivitäten, die aktiv zur Farb- und Tanninextraktion beitragen.



VORTEILE UND ERGEBNISSE

Die mazerativen Aktivitäten von LALLZYME OE™ bestehen aus Rhamnogalacturonase, Xylanase und Cellulase. Die Kombination dieser Aktivitäten, verbunden mit einem ausgewogenen Gehalt an Homogalacturonasen, ist entscheidend für die Freisetzung von Farbe und Polyphenolen aus den Beerenhäuten.

Die Verwendung von LALLZYME OE™ trägt zur Produktion balancierter Rotweine mit einer harmonischen Tanninstruktur bei. Es ist das ideale Enzympräparat für mittlere bis lange Mazerationszeiten zur Steigerung der Sortentypizität.

LALLZYME OE™ kann auch für Maischestandzeiten von weißen Rebsorten verwendet werden. Die Freisetzung der sortentypischen Aromastoffen erfolgt schonend und schnell.

LALLZYME OE™ kann auch zur Weinklärung eingesetzt werden.

EIGENSCHAFTEN

- Extraktion von Farbe und Polyphenolen während längerer Maischestandzeiten
- Intensive Extraktion von Farbe und Polyphenolen für hochwertige, strukturierte Rotweine
- Optimale Extraktion von Traubenpolysacchariden für mehr Komplexität

ANWENDUNG

- Dosierung:**
- 1.5-2 g/100 kg für Standardbedingungen, bei Temperaturen über 20 °C.
 - 2-2.5 g/100 kg für niedrigere Temperaturen.

Für beste Ergebnisse fügen Sie LALLZYME OE™ während des Befüllens des Maischegärtanks hinzu.
Zur Mazeration weißer Rebsorten fügen Sie LALLZYME OE™ dem Mazerationstank oder der Weinpresse 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 OE™ 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 OE™ 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 OE™ 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