
Technische Information: Lallzyme Beta

Lallzyme Beta ist ein spezielles pektolytisches Enzympräparat mit einer starken glycosidischen Aktivität. Es wurde zur Verbesserung der Aromaintensität entwickelt. Je mehr natürliche Aromenvorstufen im Wein vorhanden sind, desto effektiver kann die Enzymbehandlung wirken.

Dieses Produkt entspricht dem euro-päischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Anwendung

Lallzyme Beta wird pro Gramm in 10ml Wasser aufgelöst und dann direkt in den Wein gegeben. Die Behandlung wird normalerweise 4 bis 6 Wochen dauern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. Das Enzym wird durch Zugabe von 15g/hl Bentonit inaktiviert.

Dosierung

5g/hl

Eigenschaften

- Freisetzung des Sortenaromas
- Zunahme der Aromaintensität

Besonderheiten

- Anwendung nicht vor Ende der alkoholischen Gärung
- Vorversuch im Labor

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

Qualität