

---

## Technische Information: Lallzyme C-Max

---

Lallzyme C-MAX wurde von Lallemand speziell für den Einsatz bei schwierigen Anwendungsbedingungen entwickelt. Das Klärenzym C-MAX wirkt auch bei niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten sehr zuverlässig. Lallzyme C-MAX wird ohne genetische Veränderung von natürlichen Pilzen gewonnen und in mehreren komplexen Reinigungsschritten optimiert.

### Anwendung

Zur besseren Durchmischung wird das Enzymgranulat vor der Zugabe in Wasser / Saft gelöst. Die Zugabe wird vor der Befüllung des Sedimentationstanks oder der Presse empfohlen; für gute Beimischung sorgen.

### Dosierung

0,5-2 g LALLZYME C-MAX je 100 kg Trauben / Saft

### Eigenschaften

- LALLZYME C-MAX ist ein besonders hochkonzentriertes Pektinasepräparat mit einem hohen Anteil an Polygalakturonase.
- Die schnelle Reduktion der Viskosität fördert die rasche Sedimentation der Trubstoffe.
- Auch bei niedrigen pH-Werten < 3,2 bleibt C-MAX aktiv und beschleunigt die Mostklärung deutlich.
- Das hochreine Enzym C-MAX ist frei von Zimtsäureesterase-Aktivität und vermeidet dadurch die unerwünschte Bildung von Vinylphenolen.

### Besonderheiten

- Bei sehr hohen Pektingehalten der Moste wirkt C-MAX ebenso zuverlässig wie bei kühlen Temperaturen unter 15° C.

### Lagerung

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

### Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.