
Technische Information: Lallzyme EX-V

Lallzyme EX-V ist ein Pektinenzym-Kombination, die sich aufgrund ihrer konzentrierten Zusatzwirkung besonders effizient auf die Zellstruktur und Membranen der Weintrauben auswirkt. Lallzyme EX-V wurde speziell für eine verbesserte Extraktion der Farb- und Gerbstoffe bei der Rotweinbereitung entwickelt.

Qualitätskontrolle.

Anwendung

Das Enzym wird normalerweise in einer Dosierung von 2g auf 100kg Trauben verwendet. Lösen Sie das Enzym in einer entsprechenden Menge Wasser oder Most auf (ca. 1 zu 10), um eine gleichmäßige Verteilung unter den Trauben zu erzielen.

Dosierung

2g auf 100kg Trauben.

Eigenschaften

- vollständige und schnelle Freisetzung des cyanins
- wirksamere Freisetzung der Tannine und Bindung dieser Stoffe mit den Anthocyanen
- bessere Stabilität der Weine
- Verstärkung der Sortenaromen

Lagerung

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

Qualität

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