
Technische Information: Lallzyme HC

Lallzyme HC ist eine Kombination von Pektinesterase, Polygalacturonase und Pektinlyase. Diese Enzymaktivitäten ergänzen sich beim Abbau der Pektinmoleküle. Lallzyme HC ist ein hochkonzentriertes Präparat der neuesten Generation oenologischer Spezialenzyme. Dieses Präparat wird hochgereinigt und ist frei von unerwünschten Sekundäraktivitäten. Lallzyme HC ist frei von Cinneamylesteraseaktivität, es gibt keine Bildung von Vorstoffen des unerwünschten Vinylphenols.

Anwendung

Lallzyme HC in Wasser oder Most vor der Zugabe auflösen und zu Most / Maische beimischen. Lallzyme HC bewirkt während der Mostklärung und bei der Anwendung auf Pressmosten auch eine Erleichterung der Filtration und reduziert die Filtrationskosten.

Dosierung

0,5 bis 2g/hl

Eigenschaften

- schnelle Sedimentation, zur Reduktion der unerwünschten Wildflora
- ausgewogene Klärung, weil eine zu starke Mostklärung zu Gärproblemen führen könnte

Besonderheiten

- sehr gute Klärleistung bis 15°C
- optimales Preis-/Leistungsverhältnis

Lagerung

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

Qualität

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