

---

## Technische Information: Lallzyme MMX

---

Lallzyme MMX besteht aus einer Enzymkombination mit spezifischen Aktivitäten und insbesondere Beta-Glucanase. Weinausbau "auf der Hefe" bringt mit dem Enzympräparat Lallzyme MMX harmonische Geschmacksintensivierung für jeden Weintyp. Die Freisetzung von Polysacchariden aus der Weinhefe verstärkt den sensorischen Geschmacksausdruck und die "reintönige Stoffigkeit" der Weine.

verschließen und rasch aufbrauchen.

### Qualität

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

### Anwendung

Zur Mostklärung je nach Fäulnisgrad und Botrytisbelastung 2-5g/hl Lallzyme MMX beim Abladen der Trauben zugeben. Dies führt zu einer effizienten Lösung der Glucane und Schleimstoffe. Die Mostklärung sowie die Reintönigkeit der Moste wird verbessert.

### Dosierung

2-5g/hl

### Eigenschaften

- Vergünstigung der Weinsteinstabilität
- Verminderung der benötigten Bentonitmenge bei Weißweinen
- Verbesserung der Struktur und Volumen

### Besonderheiten

- Hoher Qualitätsgewinn

### Lagerung

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht