
Technische Information: Lallzyme OE

Lallzyme OE ist eine pektolytische Enzymkombination mit Qualitätsfördernden Nebenaktivitäten von Cellulase und Hemi-Cellulase. Dieses Präparat wurde entwickelt, um die Farb- und Gerbstoffextraktion und die Freisetzung qualitätssteigernder Weinaromen zu verbessern. Die sensorischen Vorzüge, wie Stoffigkeit und Fruchtigkeit werden durch Optimierung der Mazeration und selektive Gerbstoffextraktion erzielt.

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

Qualität

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

Anwendung

Enzym in Wasser oder Most vorlösen, um eine einfache Verteilung auf die Traubenmenge zu ermöglichen. Das Enzym OE kann auch direkt auf die ganzen Trauben vor dem Entrappen aufgestreut werden. Zu Weißweinen wird Lallzyme OE bei Anwendung von pneumatischen Pressen vor dem Pressvorgang beigemischt.

Dosierung

1-2g für 100kg Trauben / Maische

Eigenschaften

- Erleichterung der Klärung
- Erhöhung der Zucker- und Safterträgen
- Förderung einer Selektivextraktion von aromawirksamen Komponenten

Besonderheiten

- hochkonzentriertes Spezialenzym ohne unerwünschte Nebenaktivitäten

Lagerung