
Technische Information: Lallzyme Pektisekt

Lallzyme Pektisekt wurde von Lallemand für spezifische Anwendungen bei der Erzeugung von Sekten und Schaumwein entwickelt. Lallzyme Pektisekt ist ein hochaktives Enzympräparat (Pektinase) mit Ergänzungsaktivitäten, auch zur Beschleunigung des Aufschlusses von Hefezellwänden.

Anwendung

Vorbereitung des Grundweines zur Sektgärung; Abtrennung von eventuell bei der Weinschönung eingesetzten Bentonitpräparaten (Enzyme werden durch Bentonit adsorbiert und geschädigt); danach Zugabe von Pektisekt; LALLZYME Pektisekt wird in 10facher Weinmenge gelöst und dem Tankinhalt direkt beigemischt. Behandlungstemperatur sollte nicht unter 10°C liegen; bei ca. 17°C wird der überwiegende Anteil von Mannoproteinen aus den Hefezellwänden in 2-3 Wochen freigesetzt sein.

Dosierung

Weißer oder roter Sektgrundwein bei der Einleitung zur 2. Gärung: 3-5g/hl

min. Einwirkzeit: 2-3 Wochen

Roter Sekt zur Stabilisierung und Schutz gegenüber Gushing: max 7g/hl

min. Einwirkzeit: 2-4 Wochen

Eigenschaften

- zur Stabilisierung gegenüber Weinsteinausfall
- zur Stabilisierung von Eiweiss
- zur Stabilisierung von Farbstoffen im Sekt
- zur sensorischen Qualitätsverbesserung.

Besonderheiten

- als Schutz gegenüber dem Überschäumen von Sekt (Gushing)

Lagerung

Das hochwertige Mikrogranulat von LALLZYME Pektisekt ist bei Temp. von max. 30°C mehrere Jahre ohne Aktivitätsverlust lagerbar.

Qualität

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