

Lallzyme Cuvée Blanc

Pektolytisches Enzym mit Nebenaktivitäten
Glycosidase, Cellulase, Hemicellulase

PRODUKTINFO

Lallzyme Cuvée Blanc wurde von Lallemand für die spezifische Wirkung bei der Traubenmazeration von Weißweinsorten wie Sauvignon Blanc, Semillon, Chardonnay, Müller Thurgau, Grüner Veltliner, etc. entwickelt. Hochwertige Weinqualität mit kräftiger Struktur und intensive Sortenaromen werden mit LALLZYME Cuvée Blanc vorteilhaft erzielt. Steigert die geschmackliche Komplexität und aromatische Intensität der Weißweine.

VORZÜGE

- gesteigerte aromatische Komplexität
- intensive Struktur ("mouthfeel")
- die geschmacklichen Vorteile bleiben auch nach 2-jähriger Lagerzeit erkennbar

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Zugabe: 2 g/100 kg Trauben vor Befüllung des Mazerationstanks. Mazeration-Dauer: 6-12 Stunden für beste Ergebnisse bei 12 bis 15°C. Bei tieferen Temperaturen ist die Enzymierung verlangsamt; dies kann jedoch durch längere Standzeiten ausgeglichen werden. Hauptsächlich ist bei

Maischestandzeiten die größere Phenolextraktion zu berücksichtigen. Generell wird durch Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- hochwertige Weinqualität
- kräftige Struktur
- intensive Sortenaromen
- Steigerung der geschmacklichen Komplexität
- Steigerung der aromatischen Intensität

VERPACKUNGSEINHEITEN

100 g Dose (HDPE)

10 x 100 g im Karton

10 x 10x 100 g im Umkarton

LAGERUNG

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

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- **GVO-STATUS:** Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- **ALLERGENE** nach ALBA-Liste: keine
- **VEGANSTATUS:** für die vegane Weinbereitung geeignet.