

Lallzyme MMX

Pektolytisches Enzym mit Nebenaktivität Beta-Glucanase

PRODUKTINFO

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

VORZÜGE

- Erhöht die Struktur der Weine
- Verbessert die BSA Eigenschaften des Weines
- Reduziert den späteren Bentonitbedarf von Weißweinen
- Abbau von Glucanen bewirkt eine bessere Filtrierbarkeit

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Zur Mostklärung je nach Fäulnisgrad und Botrytisbelastung 3 - 5 g/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. Wenn eine Bentonit-schönung erfolgt muss der Zusatz des Enzymes nach dem Abtrennen des Bentonites erfolgen. Zur Verbesserung der Hefeautolyse im Anschluss an die Gärung 5 g/hl einsetzen; Wirkzeit: 4 - 6 Wochen. Die Temperatur von 14°C nicht unterschreiten. Die Enzymzugabe vor der malolaktischen Gärung (BSA) fördert einen zügigen Verlauf. Generell wird durch Zugabe von Bentonit (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Begünstigung der Weinsteinstabilität
- Verminderung der benötigten Bentonitmenge bei Weißweinen
- Verbesserung von Struktur und Volumen
- Bessere Filtrierbarkeit

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.