

Lallzyme OE

Pektolytisches Enzym mit Nebenaktivitäten
Cellulase, Hemicellulase

PRODUKTINFO

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

VORZÜGE

- Fördert die Farbextraktion aus den Trauben
- Bessere Pressbarkeit der Trauben
- Erhöhung der Zucker- und Safterträge
- Förderung der selektiven Extraktion von aromawirksamen Komponenten

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Zugabe: 1 - 2 g je 100 kg Trauben (bei Maischegärung). Vor oder mit der Befüllung des Maischegärtanks zugeben. Bei Maischerhitzung: 1 - 2 g je 100 kg Maische. Die Zugabe erfolgt nach der Erhitzung. Bei

einer Enzymgabe vor der Erhitzung muss mit einer zumindest teilweisen Zerstörung der Enzyme gerechnet werden. Generell wird durch Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Erleichterung der Klärung
- kräftige Struktur
- intensive Sortenaromen
- hochkonzentriertes Spezialenzym ohne unerwünschte Nebenaktivitäten

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.