

Lallzyme Cuvée Rouge

Pektolytisches Enzym mit Sekundäraktivitäten

PRODUKTINFO

LALLZYME Cuvée Rouge ist ein hochaktives pektolytisches Enzympräparat mit Sekundäraktivitäten zur Freisetzung wertvoller Inhaltsstoffe aus den Beeren-schalen. Die optimierte Extraktion von Farbstoffkomponenten und Polysacchariden sowie von Fruchtaromen während der Mazeration verbessern die Rotweinqualität.

VORZÜGE

- Erhöhung der Frucht
- Erhöhung der Sortentypizität
- Intensivierung der Farbe

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Dosage zur Mazeration vor der Gärung: 2 - 3 g / 100 kg Trauben. Bei Kaltmazeration (12°C, 2 - 6 Tage): 3 - 5 g/100 kg. Generell wird durch Zugabe von Bentonit (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Ermöglicht schnelle und effiziente Extraktion der Farbstoffe

- Verstärkt die Bildung der aromatischen Komponenten für eine bessere Sortentypizität
- Erleichtert die Tanninfreisetzung

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.