



Lallzyme Cuvée Blanc

Pektolytisches Enzym mit Nebenaktivitäten
Glycosidase, Cellulase, Hemicellulase

berücksichtigen. Generell wird durch
Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym
inaktiviert.

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.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

VORZÜGE

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

VERPACKUNGSEINHEITEN

100 g Dose
10 x 100 g im Karton
10 x 10 x 100 g im Umkarton

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.
Mazerations-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

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.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de r Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de rer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.