



Lallzyme Thermo

Flüssiges pektolytisches Enzym für die Maischeerhitzung

PRODUKTINFO

Lallzyme Thermo ist ein hochaktives, flüssiges Enzym-Präparat, das sich aufgrund seiner konzentrierten Wirkung aus Polygalacturonase, Pektinesterase und Pektinlyase besonders effizient auf die Zellstruktur und Membranen der Weintrauben auswirkt. Das Wirkspektrum geht von 10°C bis 68 °C. Lallzyme Thermo kann speziell für die Maischeerhitzung, bei der die traubeneigenen Enzyme inaktiviert wurden, eingesetzt werden. Damit wird der enzymatische Aufschluss zu den wertgebenden Inhaltsstoffen gewährleistet.

VORZÜGE

- hohe Extraktion stabiler Farbstoffe
- Extraktion von wertgebenden Polyphenolen aus den Trauben
- schneller Pektinabbau

ANWENDUNG

Lallzyme Thermo nach dem Erhitzungsprozess bei max. 68°C zugeben. Zugabemenge: 2 ml je 100 kg Trauben. Es besteht die Möglichkeit, bereits bei der Traubenannahme eine Teilenzymierung vorzunehmen (1-2ml/100kg bei Standardbedingungen und Temperaturen >25°C oder 2-3ml/100 kg bei Temperaturen <25°C oder bei Wirkzeiten von weniger als 2 Stunden). Es kann auch nach der

Maischeerhitzung eine weitere Enzymmenge von 2 ml/100 kg eingesetzt werden. Zur besseren Verteilung Lallzyme Thermo in die 10-fache Mostmenge einrühren. Generell wird durch Bentonitgabe (25g/hl) das Enzym inaktiviert. Verwenden Sie kein Bentonit während des Enzymeinsatzes. Praxisübliche SO₂-Gaben beeinflussen die Enzymwirkung nicht.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- hohe pektolytische Aktivität gepaart mit spezifischen Mazerationseigenschaften
- Mundfülle und Komplexität

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 l Kunststoffflasche
15 x 1 l im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern (4 – 8 °C). 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
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer 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.

