



Lallzyme Beta

Pektolytisches Enzym mit starker glycosidischer Nebenaktivität

PRODUKTINFO

Lallzyme Beta ist ein spezielles pektolytisches Enzympräparat mit einer starken glycosidischen Aktivität. Es wurde zur Verbesserung der Aromaintensität entwickelt. Je mehr Vorstufen natürlicher Aromen im Wein vorhanden sind, desto effektiver kann die Enzymbehandlung wirken.

VORZÜGE

- Zunahme der Aromaintensität
- Reduktion der Farbe in Burgundersorten

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe in der 10fachen Menge Wasser oder Most lösen. Zugabe für die Aromaextraktion: 5 g/hl direkt zum fertig vergorenen Gebinde. Reaktionszeit: ca. 4 bis 6 Wochen. Das Produkt kann auch zur Reduktion der Farbe in bestimmten Weinen genutzt werden, zum Beispiel bei der Erzeugung von Blanc de Noir. Sehr gute Erfolge erzielt man vor allem bei Rebsorten, deren Farbstabilisierung überwiegend über Anthocyane erfolgt (Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder). Hierzu direkt in die abklingende Gärung 3-5 g/hl des Produktes dosieren. Generell wird durch Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Freisetzung des Sortenaromas
- Farbreduktion

VERPACKUNGSEINHEITEN

100 g Dose
10 x 100 g im Karton
10 x 10 x 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: 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

Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70

F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9

M: bestellung@zefueg.de

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.