



## 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 verschiedenen roten Rebsorten

### 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 und VO (EG) 1830/2003.
- 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 523 er 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.