



## Lallzyme C-Max

Pektolytisches Enzym (Pektinesterase, Endo-Polygalacturonase und Pektinlyase)

### PRODUKTINFO

Lallzyme C-MAX wurde von Lallemand speziell für den Einsatz bei schwierigen Anwendungsbedingungen entwickelt. Das Klärenzym C-MAX wirkt auch bei niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten sehr zuverlässig. Lallzyme C-MAX wird ohne genetische Veränderung von natürlichen Pilzen gewonnen und in mehreren komplexen Reinigungsschritten optimiert.

### VORZÜGE

- Wirksam auch bei Temperaturen bis +5° C
- Bessere Pressbarkeit der Trauben
- Höhere Saftausbeute
- Wirksam auch bei sehr hohen Pektingehalten
- schnelle Senkung der Viskosität
- schnelle Sedimentation

### ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1:100 in Wasser oder Most lösen. Bei Standzeiten <4 Stunden kann die Zugabe in die Maische erfolgen. Bei Maischestandzeit wird die Zugabe vor der Befüllung der Presse empfohlen. Es kann auch eine Dosierung erst unmittelbar zur Mostvorklärung erfolgen. Stets für eine gute Einmischung des Produktes sorgen! Zugabe: von 0,5 g/hl (bei einfachen

Bedingungen und Temperaturen von 12 - 20°C) bis 2 g/hl (bei schwierigen Bedingungen und Temperaturen von 5 - 12°C). Generell wird durch Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- besonders hoch konzentriertes Pektinasepräparat mit einem hohen Anteil an Polygalacturonase
- auch bei niedrigen pH-Werten bleibt C-MAX aktiv
- frei von Zimtsäureesterase-Aktivität, vermeidet dadurch die unerwünschte Bildung von Vinylphenolen (Auslöser vorzeitige Alterung).

### VERPACKUNGSEINHEITEN

250 g Dose  
10 x 250 g im Karton

### 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 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.



**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.