



Lallzyme EX-V

Pektolytisches Enzym mit Nebenaktivitäten
Cellulase, Hemicellulase

PRODUKTINFO

Lallzyme EX-V ist eine Pektinenzym-Kombination, die sich aufgrund ihrer konzentrierten Zusatzwirkung besonders effizient auf die Zellstruktur und Membranen der Weintrauben auswirkt. Lallzyme EX-V wurde speziell für eine verbesserte Extraktion der Farb- und Gerbstoffe bei der Rotweinbereitung entwickelt.

VORZÜGE

- Fördert die Farbextraktion aus den Trauben
- Fördert die Phenolextraktion aus den Trauben
- Erhöhung der Zucker- und Safterträge

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Das Lesegut benötigt eine gute physiologische Reife, damit die extrahierten Phenole im späteren Wein nicht grün und unreif erscheinen. Zugabe zur Maischegärung: 2 g je 100 kg Trauben. Die Zugabe erfolgt vor oder mit der Befüllung des Maischegärtanks. Generell wird durch Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- wirksamere Freisetzung der Tannine aus dem Kernbereich
- schnelle und vollständige Freisetzung der Cyanine (Farbstoffe)
- Verstärkung der Sortenaromen

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 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.