



Lallzyme HC

Pektolytisches Enzym (Pektinesterase, Polygalacturonase und Pektinlyase)

Alterung). Generell wird durch Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym inaktiviert. Zugabe: 0,5 - 1 g/hl

PRODUKTINFO

Lallzyme HC ist eine Kombination von Pektinesterase, Polygalacturonase und Pektinlyase. Diese Enzymaktivitäten ergänzen sich beim Abbau der Pektinmoleküle. Lallzyme HC ist ein hochkonzentriertes oenologisches Spezialenzym. Dieses Präparat wird hochgereinigt und ist frei von unerwünschten Nebenaktivitäten. Lallzyme HC ist frei von Zimtsäureesteraseaktivität, es gibt keine Bildung von Vorstoffen des unerwünschten Vinylphenols.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

VORZÜGE

- Bessere Pressbarkeit der Trauben
- Höhere Saftausbeute
- Wirksam auch bei sehr hohen Pektingehalten
- schnelle Senkung der Viskosität
- schnelle Sedimentation

VERPACKUNGSEINHEITEN

100 g Dose
10 x 100 g im Karton
10 x 10 x 100 g im Umkarton

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Lallzyme HC bewirkt während der Mostklärung und bei der Anwendung auf Pressmosten auch eine Erleichterung der Filtration und reduziert so die Filtrationskosten. Hat keine Zimtsäureesterase-Aktivität, somit auch keine unerwünschte Bildung von Vinylphenolen (Auslöser vorzeitiger

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
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.



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.