



Lallzyme HP

Flüssiges Enzympräparat mit maximaler Wirkung zur Mostklärung

- frei von Zimtsäureesterase-Aktivität, vermeidet dadurch die unerwünschte Bildung von Vinylphenolen (Auslöser vorzeitige Alterung)

PRODUKTINFO

Lallzyme™ HP wurde von Lallemand speziell für den Einsatz bei schwierigen Anwendungsbedingungen entwickelt. Das flüssige Klärenzym wirkt auch bei niedrigen Temperaturen sowie niedrigen pH-Werten zuverlässig.

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Flaschen
15 x 1 kg im Karton

VORZÜGE

- effizientes Pressen und Absetzen von Weiß- und Rosémost
- schnelle Reduktion der Viskosität
- rasche Sedimentation der Trubstoffe
- zuverlässig auch bei Temperaturen <15°C

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen. Langzeitlagerung ideal bei 4°C bis 8°C.

ANWENDUNG

Lallzyme HP in 10-facher Menge Trinkwasser oder Most lösen und dem Gesamtgebilde vor Befüllung des Sedimentationstanks oder der Presse zugeben. Für eine homogene Verteilung sorgen.

Dosierung Standardanwendung 15°C:

1-2 ml/100 kg

Dosierung pektinreiche Rebsorten 10°C:

3-5 ml/100 kg

SICHERHEIT & QUALITÄT

Strenge Qualitätskontrollen erfolgen vor und nach der Abfüllung. Dieses Produkt entspricht den europäischen Weingesetzen und Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

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
- VEGAN-Status: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- besonders hoch konzentriertes Pektinasepräparat mit einem hohen Anteil an Polygalakturonase
- auch bei niedrigen pH-Werten bleibt Lallzyme HP aktiv

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 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.
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