



Lallzyme MMX

Pektolytisches Enzym mit Nebenaktivität Beta-Glucanase

PRODUKTINFO

Lallzyme MMX besteht aus einer Enzymkombination mit spezifischen Aktivitäten und insbesondere Beta-Glucanase. Weinausbau "auf der Hefe" bringt mit dem Enzympräparat Lallzyme MMX eine harmonische Geschmacksintensivierung für jeden Weintyp. Die Freisetzung von Polysacchariden aus der Weinhefe verstärkt den sensorischen Geschmacksausdruck und die "reintönige Stoffigkeit" der Weine.

VORZÜGE

- Erhöht die Struktur der Weine
- Verbessert die BSA Eigenschaften des Weines
- Reduziert den späteren Bentonitbedarf von Weißweinen
- Abbau von Glucanen bewirkt bessere Filtrierbarkeit

ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Zur Mostklärung je nach Fäulnisgrad und Botrytisbelastung 3-5 g/hl Lallzyme MMX beim Abladen der Trauben zugeben. Dies führt zu einer effizienten Lösung der Glucane und Schleimstoffe. Die Mostklärung sowie die Reintönigkeit der Moste wird verbessert. Wenn eine

Bentonitschönung erfolgt muss der Zusatz des Enzymes nach dem Abtrennen des Bentonites erfolgen. Zur Verbesserung der Hefeautolyse im Anschluss an die Gärung 5 g/hl einsetzen; Wirkzeit: 4-6 Wochen. Die Temperatur von 14°C nicht unterschreiten. Die Enzymzugabe vor der malolaktischen Gärung (BSA) fördert einen zügigen Verlauf. Generell wird durch Zugabe von Bentonit (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Begünstigung der Weinsteinstabilität
- Verminderung der benötigten Bentonitmenge bei Weißweinen
- Verbesserung von Struktur und Volumen
- Bessere Filtrierbarkeit

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.

////////////////////////////////////
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 unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de 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.