



## Lallzyme OE

Pektolytisches Enzym mit Nebenaktivitäten  
Cellulase, Hemicellulase

### PRODUKTINFO

Lallzyme OE ist eine pektolytische Enzymkombination mit qualitätsfördernden Nebenaktivitäten von Cellulase und Hemicellulase. Dieses Präparat wurde entwickelt, um die Farb- und Gerbstoffextraktion sowie die Freisetzung qualitätssteigernder Weinaromen zu verbessern. Die sensorischen Vorzüge, wie Stoffigkeit und Fruchtigkeit werden durch Optimierung der Mazeration und der selektiven Gerbstoffextraktion erzielt.

### VORZÜGE

- Fördert die Farbextraktion aus den Trauben
- Bessere Pressbarkeit der Trauben
- Erhöhung der Zucker- und Safterträge
- Förderung der selektiven Extraktion von aromawirksamen Komponenten

### ANWENDUNG

Zum leichteren Einmischen das Enzymgranulat vor der Zugabe mind. 1 : 10, besser 1 : 100 in Wasser oder Most lösen. Zugabe: 1-2 g je 100 kg Trauben (bei Maischegärung). Vor oder mit der Befüllung des Maischegärtanks zugeben. Bei Maischerhitzung: 1-2 g je 100 kg Maische. Die Zugabe erfolgt nach der Erhitzung. Bei einer Enzymgabe vor der Erhitzung muss mit einer zumindest teilweisen Zerstörung der Enzyme gerechnet werden. Generell wird durch

Bentonitgabe (25 g/hl) das Enzym inaktiviert.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Erleichterung der Klärung
- kräftige Struktur
- intensive Sortenaromen
- hochkonzentriertes Spezialenzym ohne unerwünschte Nebenaktivitäten

### 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  
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.