

LALLEMAND

# LALLZYME® Cuvée-Blanc



## ALKALMAZÁS

Fehér szőlők macerációs enzime közepes és hosszú héjonáztatáshoz. Rozé készítéshez is. Felszabadítja a cukrokhoz kötött illat- és aromaanyagokat.

## LEÍRÁS

Granulált, speciális  $\beta$ -glükozidáz aktivitású pektináz. Fahéjsav-észteráz mentes.  
Eredet: *Aspergillus niger*



## AKTIVITÁS ÉS HATÁSMECHANIZMUS

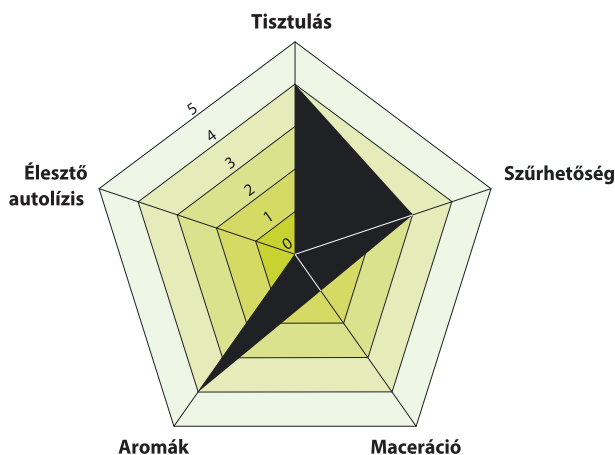
Speciális pektináz  $\beta$ -glükozidáz és alacsony maceráz aktivitással (celluláz, hemicelluláz).

A LALLZYME Cuvée Blanc előnyei:

- Kíméletes extrakció, jobb préselhetőség, több lényeredék, gyorsabb tisztulás.
- $\beta$ -glükozidázra koncentrált, így jelentősen fokozza a fehérborok aromakomplexitását. A fehérborok aromagazdagabbak, több illat- és ízanyagot tartalmaznak.

Nagy sikerrel alkalmazzák illatos és buké fajták héjonáztatásához: Irsai Olivér, Muscat Ottonel, Muscat lunel, Cserszegi fűszeres, Sauvignon blanc, Zöld Veltelini, Chardonnay, Hárslevelű, Rizlingszilváni, stb.  
Pektináz aktivitás:  
2500 PG U/g, 500 PE U/g, 80 PL U/g.  
Fahéjsav-észteráz mentes.

### LALLZYME Cuvée-Blanc hatásspektruma



## DÓZIS

Alakalmazás	Paraméterek (hőmérséklet/idő)	Ajánlott dózis (g/q)
Héjonáztatás	5-15° C/2-12 h	2 g

Keverje el az enzimet megfelelő mennyiségű vízben vagy borban, hogy a teljes tétellel homogenizálni lehessen.

A legjobb eredményt 12-15 ° C-os áztatási hőmérséklet-tartományban kapjuk.

## CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

<ul style="list-style-type: none"> <li>LALLZYME Cuvée Blanc kiszerelése 100 g-os műanyag doboz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Száraz, hűvös helyen tárolandó.</li> <li>Minőségét megőrzi 4 évig.</li> <li>Lejárati idő a doboz oldalán.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kerülje a közvetlen bőrrrel történő érintkezést és porképződést. Az enzim belégzése túlérzékenységet okozhat. További információk a termék Biztonsági Adatlapján találhatóak.</li> </ul>
--	---	---

Cuvée Blanc

LALLZYME®

