



ALKALMAZÁS

Nagykoncentrációjú enzimek készítmény Optimális Extrakcióhoz. Kerek, bársonyos, telt ízű tartályos vagy fahordós érlelésre szánt vörösborok készítésére. Tanninérettségtől függetlenül használható.

LEÍRÁS

Granulált nagykoncentrációjú pektináz.
Eredet: *Aspergillus niger*.

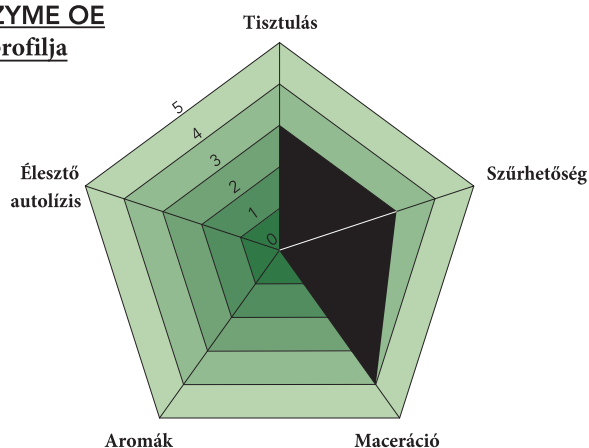
AKTIVITÁS ÉS HATÁSMECHANIZMUS

Erős pektináz, közepes erősségű másodlagos aktivitásokkal (celluláz, hemicelluláz) a bársonyos ízérzetet okozó és a színt stabilizáló tanninok hatékony extrakciójára. A LALLZYME OE aromaprekurzorokat is extrahál a bogyó szilárd részeiből, így növeli a bor fajtajellegét.

A LALLZYME OE:

- Növeli a színlé mennyiségét, javítja a préselhetőséget, javítja a lényeredéket
- Javítja a borok deríthetőségét, szűrhetőségét
- Növeli a színanyagok mennyiségét, stabilitását
- Erősíti a fajtaaromát

LALLZYME OE hatásprofilja



DÓZIS

Alkalmazás	Paraméterek (hőmérséklet/idő)	Ajánlott dózis (g/q)
Héjonerjesztés (rothadt szőlő esetén)	15-28°C/3-12 nap (3-5 nap)	1-1,5 g 1 g/q
Rozécefre áztatás	Néhány óra	1 g/q

Keverje el az enzimet megfelelő mennyiségű vízben, mustban, hogy a teljes kezelendő tétellel homogenizálni lehessen.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

- LALLZYME OE 100 g-os műanyag dobozban kapható.
- A zárt dobozokat száraz, hűvös helyen, szobahőmérsékleten kell tárolni.
- Minőségét megőrzi 4 évig.
- Lejárati idő a doboz oldalán.
- Kerülje a közvetlen bőrérrintkezést és porképződést. Az enzim belégzése túlérzékenységet okozhat. További információk a termék Biztonsági Adatlapján találhatóak.

OE

LALLZYME®