



ALKALMAZÁS

Kötött illat-, aromaanyagok felszabadítása. Borok fajtaaromájának fokozására.

LEÍRÁS

Granulált nagy koncentrációjú β -glükózidáz enzimműködés.
Eredet: *Aspergillus niger*

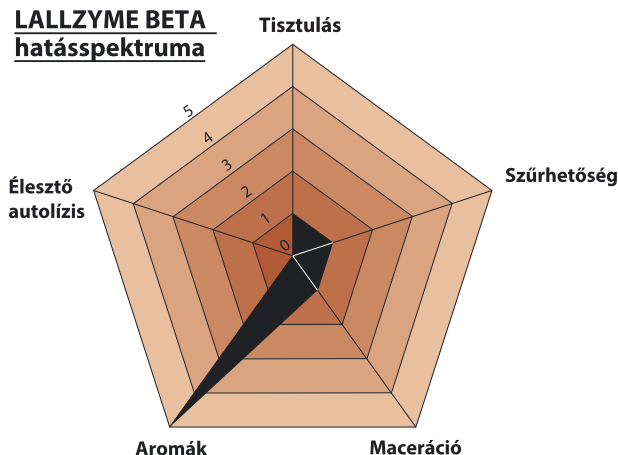
AKTIVITÁS ÉS HATÁSMECHANIZMUS

A LALLZYME BETA egy olyan enzimműködés, mely nagy glükózidáz aktivitással rendelkezik. Alkalmazásának célja, hogy növelje a borok aromaintenzitását.

A β nagy hatású terpénalkohol és terpéndiol felszabadító enzim. Minél nagyobb a borok aromaanyag tartalma, annál eredményesebb az enzimműködés.

A leghatékonyabb Muscat, Traminer, Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Sauvignon blanc, Rajnai rizling, Chardonnay és egyéb illatos fajtákból készített boroknál. Újborokból több aromaanyag szabadítható fel.

LALLZYME BETA hatásspektruma



DÓZIS

Alkalmazás	Paraméterek (hőmérséklet, idő)	Ajánlott dózis (g/hl)
Illatos fehérborok	min. 12° C/min. 3 hét	3-5 g

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

A béta-glükózidáz enzim működését a szabad glükóz gátolja, ezért a LALLZYME BETA enzimet legkorábban végerjedésben, vagy szárazra erjesztett borok esetén használjuk.

A β jól tolerálja az alacsony hőmérsékletet is, 10 °C fölött aktív. Az enzimműködés nagy aktivitása miatt a kötött terpénalkohol komponensek felszabadításának reakcióideje 12 °C-on 5 g/hl dózis mellett 4-5 hét, 14-16 °C-on 2-3 hét.
Az enzimműködést a bentonit vagy kovasavszol adagolás blokkolja.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

<ul style="list-style-type: none"> LALLZYME BETA kiszerelése 100-os műanyag doboz. Gazdabolti forgalomban 10 g-os kiszerelésben is kapható. 	<ul style="list-style-type: none"> Száraz, hűvös helyen tárolandó. Minőségét megőrzi 4 évig. Lejárati idő a doboz oldalán. 	<ul style="list-style-type: none"> Kerülje a közvetlen bőrrel történő érintkezést és porképződést. Az enzim belégzése túlérzékenységet okozhat. További információk a termék Biztonsági Adatlapján található.
---	---	--

BETA
LALLZYME®