

LALLZYME® C**Pektinbontó, tisztítóenzim-készítmény gyümölcscefrékhez,
gyümölcslevekhöz**

TERMÉK: A LALLZYME C szelektált enzimek keveréke. Gyümölcslevek és gyümölcscefrék pektintartalmának lebontására, létisztításra használható. A LALLZYME C-t Európában évek óta használják gyümölcsök feltárására, a gyümölcscefre jó préselhetőségének és a lé jó tisztíthatóságának biztosítására.

A LALLZYME C hatása következtében csökken a gyümölcscefrék viszkozitása, gyorsul az erjedés, több aroma szabadul fel, és csökken a ceFRE főzési habzása. Ha lényeres a cél, növekszik a színlékihozatal, továbbá alacsonyabb nyomáson és rövidebb préselési idővel lehet dolgozni. Mindezek a technológiai körülmények magas minőségű gyümölcslevet eredményeznek (a polifenol-komponensek kisebb koncentrációja).

SPECIFIKÁCIÓ: A LALLZYME C-t az E.U.-ban állítják elő az *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből. A termék pektolitikus enzimekből és maltodextrinből áll. A LALLZYME C az oxidáz mellékaktivitásuktól teljesen megtisztított és fahéjsav-észteráz mentes (FCE) készítmény, így az enzimkezelt gyümölcslevek kevésbé oxidálódnak, lassabban öregszenek.

AKTIVITÁS: A LALLZYME C enzimaktivitása magas SO₂- és savtartalom mellett, alacsony pH-n is stabil. Az enzim ilyen körülmények között is jól használható. A LALLZYME C-nek erős pektolitikus főaktivitása van. 60 °C-os hőmérsékleten azonnal inaktíválódik.

	Optimum:	Tartomány:
pH:	4,5	2,5-6
Hőmérséklet:	50 °C	8-55 °C

ALKALMAZÁS: A gyümölcsökhöz feltárás, ceFREzés során adagolható. Gyümölcsléhez a létisztítási fázisban is használható. A LALLZYME C azonnal megkezd a pektin lebontását, és részlegesen felszabadítja az aromaprekurzorokat. A LALLZYME C jól használható alacsony hőmérsékleteken is, 8-55°C-ig aktív (a 60°C már inaktíválódási hőmérséklet). Az enzimkészítmény nagy koncentrátsága miatt pl. szőlőlevekben 10-12 °C-on a pektinlebontás 20-40 perc alatt lejátszódik (1,0 g/hl-es dózis mellett).

ÖKONÓMIAI ELŐNYÖK: A LALLZYME C-vel a gyümölcsök leve sokkal könnyebben kiperéselhető, és megnöveli a lékihozatalt. A gyümölcslé derítése és szűrése lényegesen jobb hatásfokú. A ceFREben fokozza az aromaanyagok extrakcióját, stabilitását, a lé és a belőle nyert párlat aromatikusságát.

ADAGOLÁS, FELHASZNÁLÁS: 0,5-1 g/hl léhez, 1,5-2 g/q ceFREkhez. GyümölcsceFREkben a dózist a gyümölcs pektintartalmától, a hőmérséklettől és a pektinbontáshoz rendelkezésre álló időtől függően kell változtatni. Hideg nagy pektintartalmú alapanyag esetén, illetve, ha a gyümölcs cserzőanyag-tartalma nagy (pl. kökény, madárberkenye stb.) 3 g/q-ra kell emelni a dózist. A száraz enzimet adagolás előtt célszerű 100x-os mennyiségű, 15-25°C-os vízben feloldani, majd ezután a pektinbontandó tételhez adni.

KISZERELÉS, TÁROLÁS: 250 g-os műanyagdoboz. Száraz, hűvös helyen (5-20°C) tárolandó. A LALLZYME C, poralakú enzimkészítmény, 20 °C-on történő tárolás esetén évekig megőrzi nagy aktivitását.

ÓVINTÉZKEDÉSEK: Az enzimkészítmény porának belégzését, és a felesleges bőrrel való érintkezést el kell kerülni. Bőrre vagy szembe kerülése esetén bő vízzel öblítsük le/ki.

A St. Simon-i LALLEMAND S. A. (F-15130) garantálja a termékminőséget. A LALLEMAND S. A. egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért nem vállal felelőséget!