

LALLZYME® C

Pektinbontó, tisztítóenzim-készítmény

TERMÉK: A LALLZYME C szelektált enzimek keveréke, mely főleg a szőlő-, gyümölcslevek és cefrék pektintartalmának lebontására és tisztítására alkalmas. A LALLZYME C a cefre jó préselhetőségét, a must jó tisztíthatóságát eredményezi.

A LALLZYME C pektinbontó aktivitása csökkenti a cefre viszkozitását, növeli a színlekihozatalt, továbbá alacsonyabb nyomáson és rövidebb préselési idővel lehet dolgozni. Mindezek a technológiai körülmények csökkentik a polifenol-komponensek koncentrációját.

SPECIFIKÁCIÓ: A LALLZYME C-t az EU-ban állítják elő természetből szelektált, nem génmanipulált *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből. A termék pektolitikus enzimekből és maltodextrinből áll. A LALLZYME C fahéjsav-észteráz mentes, és az oxidáz mellékaktivitásuktól is teljesen megtisztított készítmény. Így a Lallzyme C-vel kezelt szőlők/mustok bora nem öregszik, bennük nem jelenik meg a fenolos-, illetve gyógyszer-íz.

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

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

ALKALMAZÁS: A szőlőhöz, gyümölcsökhöz feltárás, cefrőzés során adagolható. Gyümölcslehez a lé tisztítási fázisban is használható. A LALLZYME C azonnal megkezdheti a pektin lebontását, és részlegesen felszabadítja az aromaprekurzorokat. A LALLZYME C jól használható alacsony hőmérsékleteken is. 8-55 °C-ig aktív (60°C már az inaktíválódási hőmérséklet). Az enzymkészítmény 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 must, gyümölcsle derítése és szűrése lényegesen jobb hatásfokú. Fokozza az aromaanyagok extrakcióját, stabilitását, a lé aromatikusságát.

ADAGOLÁS: 1-2 g/q vagy hl szőlőhöz/musthoz (1 db 250 g-os doboz 250 q vagy hl). Gyümölcscefrékben a dózist a gyümölcs pektintartalmától, a hőmérséklettől és a pektinbontáshoz rendelkezésre álló időtől függően változtatni lehet (hideg nagy pektintartalmú alapanyag esetén 2 g/hl-re emelni a dózist). A száraz enzimet adagolás előtt célszerű 15-25 °C-os vízben vagy gyümölcsleiben feloldani, majd ezután a pektinbontandó tételhez adni.

TÁROLÁS: Száraz hűvös helyen (5-20 °C) tárolandó. A LALLZYME C, poralakú enzymkészítmény, 20 °C-on történő tárolás esetén is évekig megőrzi nagy aktivitását.

ÓVINTÉZKEDÉSEK: Az enzymkészítmény 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 következményeikért nem vállal felelőséget!