

LALLZYME® HC

Nagykoncentrációjú, nagy tisztaságú pektinbotó enzimek készítmény gyümölcscefrékhez, gyümölcslevekhöz

TERMÉK: A LALLZYME HC szelektált enzimek keveréke. Gyümölcslevek és gyümölcscefrék pektintartalmának lebontására, létisztításra használható. A LALLZYME HC-t Európában évek óta használják gyümölcscefrék feltárására, a préselhetőség javítására, létisztításra. A LALLZYME HC hatására csökken a cefre viszkozitása, alapvetően több aroma szabadul fel, gyorsul az erjedés, javul a cefre főzhetősége. Ha lékinyerés a cél, növekszik a színlékihozatal, továbbá alacsonyabb nyomáson és rövidebb préselési idővel lehet dolgozni. Mindezek a technológiai körülmények magas minőségű mustot, gyümölcslevet eredményeznek (a polifenol-komponensek kisebb koncentrációja).

Az E.U.-ban állítják elő, *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből. A termék pektolitikus enzimekből és maltodextrinből áll. A LALLZYME HC fahéjsav-észteráz mentes, az oxidáz mellékaktivitásuktól is tökéletesen megtisztított, így az enzimekkel gyümölcslevek, a belőlük készült borok kevésbé oxidálódnak, lassabban öregszenek.

AKTIVITÁS: A LALLZYME HC enzimaktivitása magas SO_2 - és savtartalom mellett, alacsony pH-n is jó stabilitást mutat. A HC-nek erős pektolitikus, celluláz és hemicelluláz aktivitása van, így lebontja az összefonódott pektin, cellulóz és hemicellulóz tartalmú makromolekulákat. A HC-nek jóval nagyobb pektolitikus aktivitása van, mint a LALLZYME C-nek. A HC aromaprekurzorokat extrahál a gyümölcsbőr szilárd részeiből. 8-55 °C-os hőmérséklettartományban aktív (optimum: 50 °C; inaktíválódási hőmérséklet: 60 °C).

ALKALMAZÁS: A gyümölcsökhöz feltárás, cefrézés során adagolható. Létisztításhoz elsősorban ezt az enzimet ajánljuk, mivel igen erős celluláz és hemicelluláz mellékaktivitása van (a LALLZYME C nem rendelkezik ilyen mellékaktivitással). A LALLZYME HC azonnal megkezdheti a pektin lebontását. Nagyobb mennyiségű aromaprekurzort képes felszabadítani, mint a LALLZYME C. A LALLZYME HC jól használható alacsony hőmérsékleteken is, 8-55 °C-ig aktív. Az enzimek készítmény nagy koncentrációja miatt pl. szőlőlevelekben 10-12 °C-on a pektinlebontás 20-30 perc alatt lejátszódik (0,5-1,0 g/hl-es dózis mellett).

ÖKONÓMIAI ELŐNYÖK: A LALLZYME HC-vel a gyümölcsök leve sokkal könnyebben kiperéselhető, és megnöveli a lékihozatalt. A gyümölcslé derítése és szűrése lényegesen jobb hatásfokú. Fokozza az aromaanyagok extrakcióját (erősebb aromafelszabadító mellékaktivitása van, mint a LALLZYME C-nek), stabilitását, a lé és a belőle készült párlatok aromatikusságát.

ADAGOLÁS, FELHASZNÁLÁS: 0,5-1 g/hl léhez, 1-3 g/q cefréhez. Gyümölcscefrékben a dózist a gyümölcs pektintartalmától, a hőmérséklettől és a pektinbontáshoz rendelkezésre álló időtől függően változtatni kell. Hideg nagy pektintartalmú, illetve nagy cserzőanyag-tartalmú alapanyag esetén 2-3 g/hl-re kell emelni a dózist. A száraz enzimet adagolás előtt 100 x-os mennyiségű, 15-25 °C-os vízben kell feloldani, majd ezután a pektinbontandó tételhez adni.

KISZERELÉS, TÁROLÁS: 100 g-os műanyagdoboz. Száraz hűvös helyen (5-20°C) tárolandó. A LALLZYME HC 20°C-on történő tárolás esetén is évekig megőrzi nagy aktivitását. 10 g-os kiszerelésben a gazdaboltokban is kapható.

ÓVINTÉZKEDÉSEK: Az enzimek készítmény 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!