



MAXIMÁLIS HATÉKONYSÁGÚ ENZIMKÉSZÍTMÉNY PRÉSELÉSHEZ ÉS MUSTTISZTÍTÁSHOZ



LEÍRÁS, ALKALMAZÁS

A **LALLZYME HP™** egy folyékony enzimek készítmény préseléshez és musttisztításhoz, melyet *Aspergillus niger* fermentációja során nyernek.

A **LALLZYME HP™** enzim alkalmazása során nő a présből szabadon kifolyó színlé és a kinyerhető must mennyisége. Az alacsonyabb présnyomással kombinált **LALLZYME HP™** használat javítja a must minőségét, kevesebb fenolos és negatív hatású kolloidális anyag oldódik ki.

A **LALLZYME HP™** folyékony halmazállapota miatt egyszerűbben kezelhető.

Az enzimek készítmény intenzív hatása miatt a pektin gyorsan lebomlik, jelentősen csökken a must viszkozitása, amely a legjobb módja a must ülepítésre vagy flotálásra való előkészítésének. A feldolgozási idő csökkentésével és a jobb préseli ciklusokkal nő a teljes feldolgozási folyamat hatékonysága.

Az enzim hatékonyan bontja az egyenes pektin főláncot és a komplex elágazásokat is. Speciális összetételének köszönhetően a **LALLZYME HP™** segíti a préselhetőséget nehéz körülmények között is, ha a pektin komplex szerkezetű, ha nagy a pektintartalom, ha alacsony a pH és gyors a feldolgozás.

A LALLZYME HP™ HASZNÁLATÁNAK ELŐNYEI

GYORS ÉS KÖNNYŰ PRÉSELHETŐSÉG, JOBB MINŐSÉG

TÖBB SZÍNLÉ, NAGYOBB KIHUZATAL

GYORS PEKTINBONTÁS, GYORS ÜLEPEDÉS, JÓ FLOTÁLHATÓSÁG





HASZNÁLAT

A legjobb eredmény elérése érdekében a *LALLZYME HP™* enzimet a prés töltésekor vagy minél korábban kell a cefréhez vagy musthoz adagolni.

Alacsony hőmérsékleten (8 °C) is működik. A hőmérséklet befolyásolja a dózist és a kezelés idejét is. Az egyenletesebb elkeverhetőség érdekében keverje el az enzimet 10-100x mennyiségű vízzel vagy musttal.



DÓZIS

- ✓ 1,5-2,0 ml/hl vagy q 12 °C felett
- ✓ 2,0-3,0 ml/hl vagy q alacsony hőmérsékleten 8-12 °C



FIGYELEM

Az enzimaktivitásra nincs hatással a normál dózisu SO₂ adagolás.

Ne használjon bentonitot a *LALLZYME HP™* enzimes kezelés alatt, mivel az enzim fehérje. Az enzimkezelést követően a pektintesztzel ellenőrizhető a pektinbontás sikeressége.



CSOMAGOLÁS

1 kg, műanyag flakon



TÁROLÁS, ELTARTHATÓSÁG

A *LALLZYME HP™* enzimet száraz, hűvös helyen tárolja, ideális tárolási hőmérséklet 4-8 °C. Bontatlan csomagolásban az előírt hőmérsékleten tárolva aktivitását 2 évig őrzi meg.

A *LALLZYME HP™* Lallemand saját fejlesztése, kutatási eredmények és kipróbálások igazolják a készítmény hatékonyságát, összetétele összhangban van a jelenlegi szabályozásokkal.



KOKOFERM KFT, Tel: 37/370-892 | Email: kokofm@t-online.hu | www.kokoferm.hu



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
INACTIVATED YEASTS



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture