



ALKALMAZÁS

Aromafelszabadító pektinbontó enzim. Intenzívebb fajtajellegű, komplexebb aromavilágú cefrék és pálinkák készíthetők.

LEÍRÁS

Granulált, speciális β -glükozidáz aktivitású pektináz. Fahéjsavészteráz-mentes.
Eredet: *Aspergillus niger*

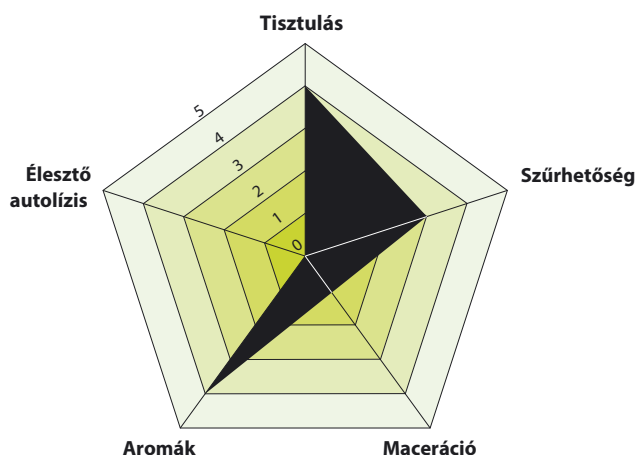
AKTIVITÁS ÉS HATÁSMECHANIZMUS

Speciális pektináz β -glükozidáz- és alacsony maceráz aktivitással (celluláz, hemicelluláz).

A LALLZYME Cuvée Blanc használatának előnyei:

- Pektinbontás, a cefre elfolyósítása
- Több aromaanyagot és aromaelőanyagot szabadít fel az erjedés alatt.
- Az erjedés során a β -glükozidázok által felszabadított aromaanyagok (terpénalkoholok, C13-norizoprenoidok) stabilabbak, és más erjedési aromaanyagokkal kiegészülve komplexebbé teszik a pálinka aromakarakterét.
- Az erjedés után azonnal lefőzendő gyümölcsök aromatikusabbak lesznek.

LALLZYME Cuvée-Blanc hatásspektruma



ALKALMAZÁS

Bogyós gyümölcsök (málna, eper, szeder,...), körte, szőlő (Irsai Olivér, Muscat Ottonel, Muscat lunel, Cserszegi fűszeres) cefréinek enzimkezelésére.

Érdemes kombinálni a Lallzyme HC vagy a Lallzyme EX-V enzimekkel (2 : 1 arányban).

DÓZIS:

A LALLZYME HC vagy a LALLZYME EX-V enzimekkel kombinálva:
2 g/q LALLZYME Cuvée blanc + 1 g/q LALLZYME EX-V vagy LALLZYME HC.

Keverje el az enzimet 100x-os mennyiségű vízben, hogy a teljes tétellel homogenizálni lehessen.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

- LALLZYME Cuvée Blanc kiszerezése 100 g-os műanyag doboz.

- Száraz, hűvös helyen tárolandó.
- Minőségét megőrzi 4 évig.
- Lejárati idő a doboz oldalán.

- Kerülje a közvetlen bőrrel történő érintkezést és porképződést. Az enzim belégzése túlérzékenységet okozhat. További információk a termék Biztonsági Adatlapján található.