

**LALLZYME® EX-V****Pektinbontó, erős macerációs, extrakciós enzim****Fajtajellesebb illatosabb párlatok****ALKALMAZÁSÁNAK ELŐNYEI:**

A LALLZYME EX-V nagyaktivitású pektináz enzim, mely gyorsan lebontja a gyümölcsök pektin anyagait, ezáltal könnyebben keverhetővé, szivattyúzhatóvá és kezelhetőbbé teszi a cefrét. A pektin lebontásával alapvetően visszafogja a cefrék erjesztés és lepárlás alatt jelentkező habzását (tökéletes habzásgátlás a FOAMSOL habzásgátló emulzióval).

A pektin lebontásával gördülékenyebbé válik az erjedés.

Erős celluláz és hemicelluláz aktivitásával több aromaanyagot szabadít fel a gyümölcsből a cefrézés és az erjesztés során, mint a hagyományos pektinázok.

**SPECIFIKÁCIÓ:** A LALLZYME EX-V nagyaktivitású pektolitikus enzimmészítmény, különleges mellékaktivitásokkal, melyek felszabadítják a gyümölcsök sejtfalainak és a héjnak az értékes aromaanyagait.

A legerősebb macerációs képességű LALLZYME enzim.

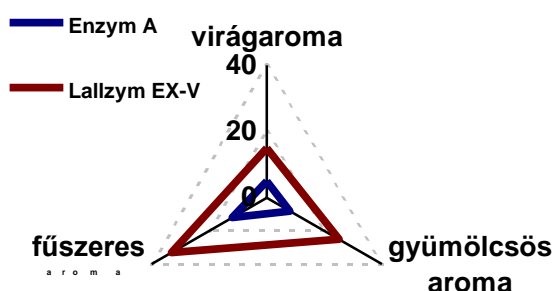
**A LALLZYME EX-V HATÁSMECHANIZMUSA:** A gyümölcssejtfalak és -poliszaharidok hatékony feloldásával fokozza a párlatok minőségjavító komponenseinek felszabadítását, növeli a párlat fajtajellese-fokozó aromaanyagainak mennyiségét.

**ADAGOLÁS:** 2 g/q. Az enzimet adagolás előtt vízben feloldjuk (100 g enzim pl. 10 l vízben), majd ezután megfelelően elosztatva a kezelendő cefréhez keverjük.

**BORÁSZATI TESZTEREDMÉNY:**

**Aromaanyagok extrakciója a szőlőből:** 2000, Grenache, Zweigelt

*A LALLZYME EX-V fokozza a bor aromatikusságát:*



**TÁROLÁS:** Száraz hűvös helyen (5-20 °C) tárolandó. A Lallzyme EX-V poralakú enzimmészítmény, 20 °C-on történő tárolás esetén is évekig megőrzi nagy aktivitását.

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