

LALLZYME® HC

Nagykoncentrációjú, nagy tisztaságú pektinbotó enzimek készítmény lényeredéknöveléshez, musttisztításhoz

TERMÉK: A Lallzyme HC szelektált enzimek keveréke, mely elsősorban fehérborok készítésénél használható pektináz enzimek készítmény. A Lallzyme HC-t a világ sok borvidékén évek óta használják héjonáztatáshoz, a préselhetőség javítására, lényeredék-növelésre. Az EU-ban állítják elő, *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből.

AKTIVITÁS: A Lallzyme HC enzimaktivitása magas SO₂- 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 aromaprekurzorokat extrahál a bogyó szilárd részeiből, és hatékonyan növeli a bor fajtajelleget okozó aromafrakcióját.

ALKALMAZÁS: Fehér szőlők pektinbontására, héjonáztatásához és a mustok tisztítására alkalmas pektinbotó enzimek készítmény. A szőlőhöz feltárás során adagolandó. A Lallzyme HC hatására nagyobb a lényeredék, amely elsősorban színként jelentkezik. Kisebb a barnulást okozó polifenolok koncentrációja, mivel a préselés nyomásigényét csökkenti. Hatására gyorsulnak a mustok tisztulási folyamatai nyálkázásnál, ülepitésnél, szeparációnál. Ülepítéses musttisztításnál tömörebb az üledék. Javul az újborok deríthetősége, szűrhetősége.

Erősen rothadt fehérszőlők esetén a nagyobb hatékonyságú és gyorsabb musttisztításhoz mindenképpen javasolt a Lallzyme HC alkalmazása. Rothadt termés esetén azonban ne a feltárás előtt a fogadógaratba adagoljuk a készítményt! Alkalmazzunk minél gyorsabb szőlőfeldolgozást, majd a mustot kénezzük. A must kénezése után 1-1,5 g/hl adagban alkalmazzuk a HC tisztítóenzimet kombináltan az MMX glükánáz enzimmel (2 g/hl). A kénessav, a kénessavas nyálkázás koncentrációtartományában nem gátolja az enzimműködést. A megfelelő enzimaktivitás érdekében a mustot ne hűtsük 8 °C alá.

AROMAKARAKTER: A Lallzyme HC alkalmazásával készült borok aromapotenciálja nagyobb, mint az enzimekezelésen át nem esett boroké, mivel a celluláz és hemicelluláz enzimek hatására lebontódnak az aromaanyagokat fogvatartó héj alatti tasakocskák, amelyből szabad és a kötött aromaanyagok jutnak a mustba.

ÖKONÓMIAI ELŐNYÖK: A Lallzyme HC könnyen préselhető levét ad, és megnöveli a lényeredéket (80%-ban színként jelentkezik). Lerövidül a préselési idő. A mustok könnyebben tisztíthatók, ülepítéses musttisztításnál tömörebb az ülepitési aji. Az újborok derítése és szűrése sokkal könnyebbé válik. Alkalmazása az aromakarakter erősödését eredményezi.

TISZTASÁG: A HC a különféle oxidáz mellékaktivitásoktól mentes (pl. fahéjsav-észteráz), így nem gyorsítja a borok öregedési folyamatait, sőt ellenkezőleg, alkalmazásával visszaszorítjuk a természetes, káros mellékaktivitással rendelkező mikrobiális pektinázok tevékenységét, így a borok öregedésre való hajlamát csökkentjük !!!

ADAGOLÁS: 1-1,5 g/q szőlő. Az enzim 15 °C feletti hőmérsékleten 20-30 perc alatt lebontja a pektin teljes mennyiségét. A dózist a gyümölcs pektintartalmától, a hőmérséklettől és a pektinbontáshoz rendelkezésre álló időtől függően változtatni lehet. A száraz enzimet adagolás előtt 15-25 °C hőmérsékletű vízben feloldjuk, majd ezután a pektinbontandó tételhez adjuk.

TÁROLÁS: Száraz hűvös helyen (5-20 °C). A HC 20 °C-on történő tárolás esetén is évekig megőrzi aktivitását.

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

GYAKORLATI BORSZŰRÉSI PÉLDA A HC ALMAZÁSÁVAL KAPCSOLATBAN: Villettaz professzor (Wallis/Svájc) Rizlingszilváni cefrét pektolitikus enzimmel kezelt, kontroll ellenében. Az eredmény: Az enzimmel nem kezelt cefre boránál 1 óra szűrés idő után 6 bar nyomást mért 6.500 l szűrletnél. Az enzimmel kezelt tételenél 15.000 l szűrletnél érte el a 6 bar nyomást 2 1/2 óra szűrés idő alatt.