

LALLZYME® CUVÉE BLANC

Aromafelszabadító pektinbontó enzim

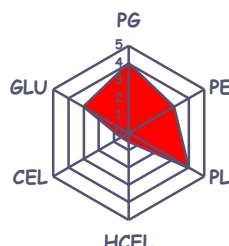


ALKALMAZÁSÁNAK ELŐNYEI: Jó minőségű, egészséges alapanyagból intenzívebb fajtajellegű, komplexebb aromavilágú cefrék és pálinkák készíthetők a LALLZYME CUVÉE BLANC macerációs enzim alkalmazásával.

ALKALMAZÁSTERÜLET: Körte, szőlő és bogyós gyümölcsök cefréinek enzimkezelésére. A LALLZYME CUVÉE BLANC enzimet a HC vagy EX-V enzimmel érdemes kombinálni a fenti gyümölcsök enzimkezelésekor.

HATÁSA: A CUVÉE BLANC egy különleges pektinbontó enzimek készítmény erős béta-glükózidáz mellékaktivitással és kíméletes macerációs mellékaktivitásokkal (celluláz, hemicelluláz).

Aktivitásprofilja:



A PG, PE és PL pektináz aktivitások, a HCEL és CEL a hemicelluláz és celluláz aktivitás, a GLU a béta-glükózidáz mellékaktivitás.

Fontos: a CUVÉE BLANC mentes a nemkívánatos enzimes mellékaktivitásoktól. Fahéjsav-észteráz mentes enzimek készítmény (FCE).

A pektinázok a kíméletes macerációs mellékaktivitásokkal (celluláz, hemicelluláz) kiegészítve jobb lékihozattal és a préselés utáni

TÁROLÁS: Száraz hűvös helyen (5-20 °C) tárolandó. A LALLZYME CUVÉE BLANC poralakú enzimek készítmény, 20 °C-on történő tárolás esetén is évekig megőrzi nagy aktivitását.

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.

jobb musttisztulást eredményeznek, több aromaanyagot és aromaprekurzort szabadítanak fel. A nemkívánatos sejtalkotó anyagok felszabadulását a megfelelő mértékben korlátozott celluláz és hemicelluláz aktivitás limitálja.

A CUVÉE BLANC béta-glükózidáz enzimeinek koncentrált hatása erősíti a pálinkák és a fehérborok ízkomplexitását és aromaintenzitását. Az erjedés során a béta-glükózidázok által felszabadított aromaanyagok (terpénalkoholok, C13-norizoprenoidok stb.) stabilabbak, és más erjedési aromaanyagokkal kiegészülve komplexebbé teszik a bor/pálinka aromakarakterét, mint egy erjedés utáni aroma-felszabadító enzimkezelés.

TESZTEREDMÉNYEK:

A LALLZYME CUVÉE BLANC a kísérletekben fokozta a fajtajelleget, az aromakomplexitást, és stabil aromavilágú pálinkákat eredményezett.

A CUVÉE BLANC-t nagyon jó eredményekkel alkalmazzák sok fehérbor fajtánál is.

ADAGOLÁS: Érdemes kombinálni a Lallzyme EX-V vagy a HC enzimmel. 2 g/hl LALLZYME CUVÉE BLANC + 1 g/hl LALLZYME EX_V vagy HC. Aromatikus borszőlők hosszú idejű macerációjához 2 g/q a dózisa (4-12 h-s maceráció).

ALKALMAZÁS: Az enzimet oldjuk fel vízben, majd a cefre savazása után egyenletesen elosztva keverjük a pektinbontandó cefrébe. Ha az EX-V-vel vagy HC-vel kombináltan alkalmazzuk, az enzimekből nyugodtan készíthetünk egy "koktélt".