

LALLZYME® β

Nagykoncentrációjú enzimek készítmény β -glükózidáz aktivitással, a párlatok fajtaaromájának további fokozására

TERMÉK: A LALLZYME β szelektált enzimek keveréke, mely illatos gyümölcsök cefréiben (muskotály szőlők, alma, körte, birsalma, birskörte, bogyósok stb.), illatos és bukéborok újboraiban képes felszabadítani a cukrokhoz (glükóz, arabinóz, ramnóz, apióz, stb.) kötött potenciális fajtaaroma okozó aromaanyagokat. Az aromának ez a cukrokhoz kötött része a cefrében kötötten, nem lepárolhatóan, illat és íz szempontjából inaktívan maradna. Ezt lehet felszabadítani a LALLZYME β -val. Az így felszabadított aromaanyagok javítják a párlat és a bor fajtaaromáját mind ízben, mind illatban.

A LALLZYME β -t a világ sok borvidékén használják az illat és íz fokozására. Alkalmazása hasznos az érzékszervileg sok fajtánál igen pozitív nor-izoprenoidok mennyiségének növelésében is (nagyon fontos pl. a Chardonnay-nál, Rizlingeknél).

A LALLZYME β -t az E.U.-ban állítják elő *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből.

AKTIVITÁS: A LALLZYME β nagy hatású terpénalkohol és terpéndiol (muskotály szőlőfajták fő fajtajelleget okozó aromaanyagai) felszabadító enzimek készítmény. A β erősebb illatot, fajtajelleget és jobb érzékszervi minőséget eredményez. A LALLZYME β enzimaktivitása borokban egyedülálló: magas alkohol-, SO_2 - és savtartalom, valamint alacsony pH mellett is jól használható. A β nagy béta-glükózidáz, arabinozidáz és ramnozidáz, valamint gyengébb pektináz aktivitással rendelkező enzimek készítmény, amely lebontja az aromakötő cukormolekulákat. Az érzékszervileg inaktív, kötött terpénalkoholokból (= aromaprekurzorok) hatékonyan szabadítja fel az érzékszervileg aktív, szabad terpénalkoholokat, így fokozza a bor és a pálinka illat- és ízintenzitását, fajtajelleget.

Az enzimek készítmény a kötött terpénol-komponensek felszabadítását 12-18 °C-on, a hőmérséklettől függően 4 vagy 3 hét alatt végzi el. Körténél és bogyós gyümölcsöknél vagy a Lallzyme CUVÉE BLANC enzimet használjuk aromafeltárássra, vagy a LALLZYME β enzimet a zajos erjedés után keverjük a cefrébe 5 g/hl dózisban, és egy héttel (körténél és bogyósoknál 1 hét, egyébként 3-4 héttel!) az erjedés befejeződése után főzzük le a cefrét.

Figyelem, borászatban az enzimaktivitást a bentonit-adagolás blokkolja.

ALKALMAZÁS: Legjobb hatásfokkal a végerjedésben (ez a szerencsésebb, mert pálinka készítésnél a bekeverés után még keletkező erjedési CO_2 megvédi a cefrét a káros oxidációtól), vagy közvetlen az erjedés után bekeverve alkalmazhatjuk. Így a cefre 3-4 hét múlva lepárolható, és elkerülhetjük a felesleges, minőséget károsító tárolást. Boroknál célszerű a LALLZYME β -t végerjedésben, vagy az első fejtés során a tételhez keverni. Az újborok ebben az állapotban sok diszaharidhoz és glükózhoz glükozidosan kötött terpénalkoholt és terpéndiolt tartalmaznak. Dózisa 3-5 g/q v. q/hl. A borászatban a technológia folytonossága miatt az enzimet legkésőbb a derítést megelőzően 2-4 héttel adjuk a borhoz. Így az enzimek reakciók teljesen lejátszódnak, és ezután következhet a tételek derítése, majd szűrése. A sorrendiség azért szerencsés így, mert ha a derítés, szűrés után alkalmazzuk az enzimeket, újra derítenünk kell, hogy az enzimek hatását el távolítsuk a borból.

ÍZKARAKTER: A párlat fajtajellegeesebb, illatosabb, a bor teltebb, gazdagabb és gyümölcsösebb lesz az LALLZYME β által felszabadított fajtaaromák miatt.

AROMAPROFIL: A β -s kezelés gazdagabb, tisztább fajta- és termőhelyi jelleg kifejlődését teszi lehetővé. Az aroma stabilitása és gyümölcsös karaktere borokban hosszan megőrződik az érlelés, tárolás során is.

ÖKONÓMIAI ÉRVEK AZ ALKALMAZÁS MELLETT: A β az aromaanyagok jobb kihozatalát és stabilitását okozza, növeli az aromapotenciált, a fajtajelleget, így értékesebbé teszi a pálinkát és a bort.

ADAGOLÁS, FELHASZNÁLÁS: 3-5 g LALLZYME β 1 q cefréhez, 1 hl borhoz. Adagolás előtt az enzimet oldjuk fel 100x-os mennyiségű 15-25 °C-os vízben vagy borban.

KISZERELÉS, TÁROLÁS: 100 g-os műanyagdoboz. Száraz, hűvös helyen (5-20°C) tárolandó. A LALLZYME β , 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.

A LALLEMAND S A garantálja a termékminőséget. A LALLEMAND S A egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeikért nem vállal felelőséget!