

LALLZYME® CUVÉE BLANC

Fehér szőlők macerációs enzime



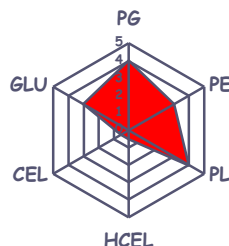
ALKALMAZÁSÁNAK ELŐNYEI: Jó minőségű, egészséges alapanyagból nagyminőségű, erőteljes struktúrájú, komplexebb, teltebb, kerekesebb, intenzívebb fajtaaromájú bor készíthető a LALLZYME CUVÉE BLANC macerációs enzim alkalmazásával hosszú idejű (6-12 h, 12-15 °C-on) héjonáztatással.

ALKALMAZÁSTERÜLET: Illatos és buké-fajták egészséges szőlőinek héjonáztatásos enzimkezelésére.

TERMÉK: A LALLZYME CUVÉE BLANC-t fehér fajták (pl. Chardonnay, Sauvignon blanc, Hárslevelű, Rizlingszilvái, Zöld Veltelini, Semillon stb.) héjonáztatására fejlesztette ki a LALLEMAND.

HATÁSA: A CUVÉE BLANC egy különleges pektinbontó enzime készítmény erős 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 enzime készítmény (FCE).

A pektinázok a kíméletes macerációs mellékaktivitásokkal (celluláz, hemicelluláz) kiegészítve jobb lékihozatalt és a préselés utáni jobb musttisztulást eredményeznek, több aromaanyagot és aromaprekurzort szabadítanak fel. A nemkívánatos sejtalkotó anyagok

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

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

felszabadulását a megfelelő mértékben korlátozott celluláz és hemicelluláz aktivitás limitálja.

A CUVÉE BLANC béta-glükózidáz enzimeinek koncentrált hatása erősíti a fehérbor 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 aromakarakterét, mint egy erjedés utáni aroma-felszabadító enzime kezelés.

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

Eredmények a CUVÉE BLANC-nal a Chardonnay fajtánál:

	Héjonáztatás nélkül	Héjonáztatás enzim nélkül	Héjonáztatás CUVÉE BLANC-nal (2g/hl)
Lékihozatal	-	+	+++
Musttisztulás	+	-	+++
Színextrakció	-	+	+
Aromakomplexitás	-	+	+++
A bor struktúrája	-	+	+++

A CUVÉE BLANC-nal készült fehérborokat a fokozott aromakomplexitás és a bor intenzív struktúrája (teltségérzet) miatt részesítik előnyben. A borok fenti érzékszervi előnyei 2 éves tárolás után is megmaradnak.

ADAGOLÁS: 2 q/q.

ALKALMAZÁS: Az enzime oldjuk fel mustban vagy vízben, majd egyenletesen elosztva adjuk a pektinbontandó tételhez (még a héjonáztatásra használt prés, vagy a macerációs tank feltöltése előtt).

Héjonáztatási idő: 6-12 h.

A legjobb eredményt a 12-15 °C-os áztatási hőmérséklet-tartományban kapjuk.