



MAXIMÁLIS HATÉKONYSÁGÚ ENZIMKÉSZÍTMÉNY A CEFRE PEKTINBONTÁSÁHOZ



LEÍRÁS, ALKALMAZÁS

A **LALLZYME HP™** egy folyékony enzimek készítmény cefrekezeléshez, préseléshez és musttisztításhoz, melyet *Aspergillus niger* fermentációja során nyernek. A **LALLZYME HP™** enzim nagy aktivitása miatt a pektin gyorsan bomlik, gyorsan elfolyósítható a gyümölcscefre. Az enzim hatékonyan bontja az egyenes pektin főláncot és a komplex elágazásokat is. Speciális összetételének köszönhetően a **LALLZYME HP™** nehéz körülmények között is jól működik, ha a pektin komplex szerkezetű, ha nagy a pektintartalom, vagy alacsonyabb a pH (2,9-3,0).

A LALLZYME HP™ HASZNÁLATÁNAK ELŐNYEI

GYORS PEKTINBONTÁS, GYORS CEFREELFOLYÓSÍTÁS

GYORSABB ÉS TÖKÉLETESEBB ERJEDÉS

NINCS VAGY KISEBB HABZÁS ERJEDÉS ÉS LEPÁRLÁS KÖZBEN

HASZNÁLAT

A legjobb eredmény elérése érdekében a **LALLZYME HP™** enzimet savazás után minél korábban kell a cefréhez adagolni. Alacsony hőmérsékleten (8 °C) is működik. A hőmérséklet befolyásolja a dózist és a pektinbontás idejét is. Az egyenletesebb elkeverhetőség érdekében keverje el az enzimet 10-100 x mennyiségű vízzel vagy a gyümölcs levével.

DÓZIS

1,5-3,0 ml/hl vagy q 12 °C felett. 2,0-4,0 ml/hl vagy q alacsony hőmérsékleten 8-12 °C.

CSOMAGOLÁS

1 kg-os műanyag flakon

TÁROLÁS, ELTARTHATÓSÁG

A **LALLZYME HP™** enzimet száraz, hűvös helyen tárolja, ideális tárolási hőmérséklet 4-8 °C. Bontatlan csomagolásban az előírt hőmérsékleten tárolva aktivitását 2 évig őrzi meg.

A **LALLZYME HP™** Lallemand saját fejlesztése, kutatási eredmények és kipróbálások igazolják a készítmény hatékonyságát, összetétele összhangban van a jelenlegi szabályozásokkal.



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
INACTIVATED YEASTS



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS