

LALLZYME® OE

Nagykoncentrációjú enzimek készítmény Optimális Extrakcióhoz

TERMÉK: A Lallzyme OE szelektált enzimek keveréke, mely kerek és bársonyos, telt ízű, színtabil vörösborok készítésére alkalmas. Az OE-t a világ sok borvidékén évek óta használják a tökéletesebb maceráció levezetésére. Kitűnően alkalmas fehér illatos fajták hűtött cefréinek macerációjához és kékszőlő levek készítéséhez is. A Lallzyme OE-t az EU-ban állítják elő az *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből.

AKTIVITÁS: A Lallzyme OE aktivitása jó stabilitást mutat, így magas tanninkoncentrációjú, nagy SO₂- és savtartalmú mustokban/cefrékben is jól használható. Az OE-nek erős pektolitikus, celluláz és hemicelluláz aktivitása van, így lebontja az összefonódott pektin, cellulóz és hemicellulóz tartalmú makromolekulákat. Fehér és kékszőlőcefrékben az OE aromaprekurzorokat extrahál a bogyo szilárd részeiből, és hatékonyan növeli a bor fajtajelleget okozó aromafrakcióját.

ALKALMAZÁS: A szőlőhöz, gyümölcsökhöz feltárás, vagy cefrézés során adagolható. Az OE lebontja a sejtfalat és a makromolekulákat, lehetővé téve az antocianinok felszabadulását és extrakcióját. Ez intenzívebb színű vörösborokat eredményez. A tannin-makromolekula komplexek felszabadítása és a tannin-polimerizáció tannintöbbletet hoz, és bársonyos ízérzetet okoz a Lallzyme OE-vel előállított borokban. Még megnövelt idejű maceráció és hosszú ideig tartó erjesztés ellenére is a beoldódó agresszív tanninok mennyisége korlátozott, az OE szelektív extrakciós tulajdonsága miatt.

ÍZPROFIL: A Lallzyme OE-vel és Opti-Red-del készült bor telt, kerek, hosszú, lágy és bársonyos utóízű már újborállapotban is. A tárolás, érlelés során a bársonyosság, kerekesség megmarad.

AROMAKARAKTER: A Lallzyme OE alkalmazásával készült vörösborok kisebb mennyiségben tartalmaznak zöld ízt, fűizt okozó aromakomponenseket (például hexanolt, és cisz-3-hexanolt). A borokban így gazdagabb és tisztább fajta- és termőhelyi jelleg mutatkozik, és csökken a zöld, fűszerű aromaanyagok érzete. A zsírsav-észterek (etil-kapronát, etil-kaprilát, ...) mennyiségét növeli, és így hatására fokozódik a fűszeres aroma. Az illatstabilitás a tárolás és érlelés során is megmarad. További aromaplusz, az aszalt gyümölcs illat, amely még kellemesebbé teszi, és tovább erősíti a bor aromakarakterét.

Az alkalmazott élesztőtörzstől függően, az aromakarakter tovább fokozható a gyümölcsös jelleg irányába (Uvaferm 299), vagy jobban megtartható a termőhelyi és fajtajelleg (Uvaferm BDx), illetve tovább fokozható a fűszeres jelleg, nagymennyiségű, mégis bársonyos tanninokkal (Uvaferm CM).

Fehérborok cefréinek macerációjára csak 10-12 °C-ra történő cefrehűtés esetén alkalmas.

ÖKONÓMIAI ELŐNYÖK: A Lallzyme OE könnyen préselhető levet ad, és megnöveli a lényeredéket. A gyakorlati tapasztalatok a préselhetőség egyértelmű javulását mutatják. Az újborok derítése, szűrése sokkal könnyebbé válik a pektináz aktivitás miatt. A szőlő szilárd részeinek szelektív extrakciója a színyanyagok mennyiségének növekedését és jobb stabilitását, valamint az aromakarakter erősödését eredményezi.

ADAGOLÁS: 0,5-1-1,5 g/hl szőlő és gyümölcscefrékhez (1 db 100 g-os doboz 70-200 g cefréhez). A szőlő és gyümölcscefrékben a dózist a gyümölcs pektintartalmától, a hőmérséklettől, a tannintartalomtól és a pektinbontáshoz rendelkezésre álló időtől függően kell változtatni. Az enzim 20-90 perc alatt lebontja a pektin teljes mennyiségét. A száraz enzimet adagolás előtt 15-25 °C hőmérsékletű vízben feloldjuk, majd ezután a pektinbontandó tételhez adjuk.

TÁROLÁS: Száraz hűvös helyen (5-20 °C) tárolandó. A Lallzyme OE 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 St. Simon-i LALLEMAND S. A. (F-15130) garantálja a termékminőséget. A LALLEMAND S. A. egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért nem vállal felelőséget!