

LALLZYME® EX-V

Érett tanninú kékszőlők macerációs és szín-extrakciós enzime (érlelésre szánt borok)



ALKALMAZÁSÁNAK ELŐNYEI: A LALLZYME EX-V-vel érett tanninú szőlőből készült vörösborok teltebbek, testesebbek, tanningazdagabbak, intenzívebb és stabilabb színűek, fajtajellegesebbek. Az érlelés során minden szempontból nagyobb komplexitást ér el az EX-V enzimmel kezelt szőlő bora.

GYAKORLATI ALKALMAZÁSA: Olyan érett tanninú szőlők speciális extrakciós enzime az EX-V, melyek bora fahordós és/vagy palackos érlelést kap. **Olyan szőlőalapanyag esetén használjuk, amelynél már a bogyó magjának tanninjai is érettek** (két-három mag szétrágása > már érett tanniníz).

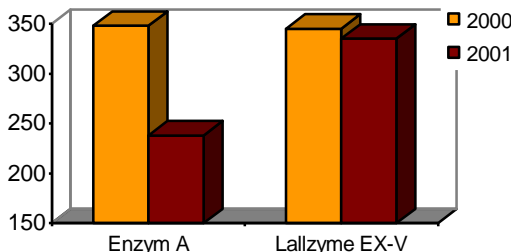
SPECIFIKÁCIÓ: A LALLZYME EX-V nagyaktivitású pektolitikus enzimek készítmény, különleges mellékaktivitásokkal, melyek felszabadítják a bogyóhéj értékes anyagait. Az érett tanninú szőlő **színanyagainak** és kívánatos **tanninjainak** fokozott extrakciója javítja a bor minőségét.

A LALLZYME EX-V HATÁSMECHANIZMUSA: A bogyósejtfalak és -poliszaharidok hatékony feloldásával fokozza a bor minőségjavító komponenseinek felszabadítását és extrakcióját.

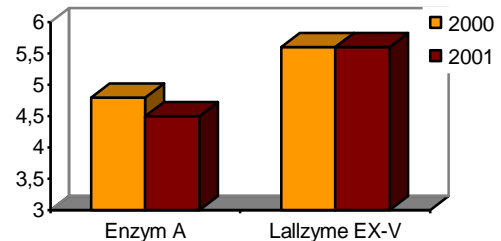
- lehetővé teszi a gyors és teljes **antocián-extrakciót**
- megkönnyíti a **tannin-felszabadítást** és a tanninok komplexképzését az antociánokkal
- fokozott aromaextrakció > erősebb **fajtajelleg**

ADAGOLÁS: 2 g/q. Az enzimet adagolás előtt vízben vagy mustban feloldjuk, majd ezután megfelelően elosztatva a kezelendő tételhez adjuk.

TESZTEREDMÉNY: Bordeaux 1999, Cabernet Sauvignon; az EX-V-vel készített boroknak **magasabb és stabilabb színanyag-tartalma volt** (1. és 2. ábrák).

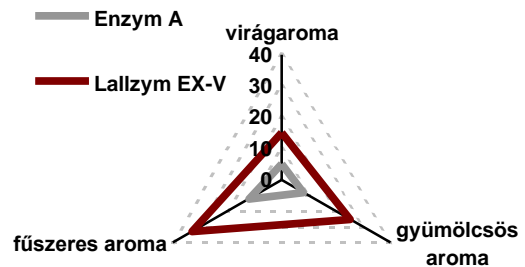


Antociántartalom (mg/l) egy éves tárolás után



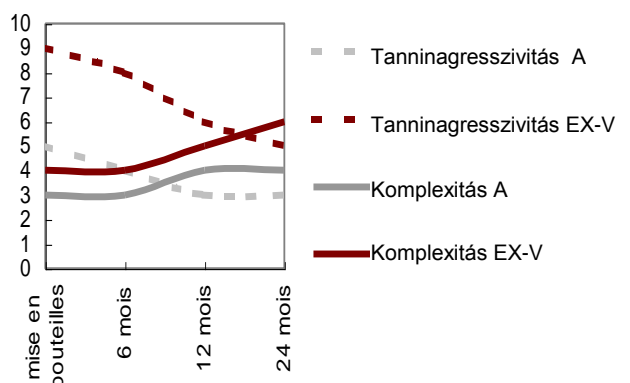
Színintenzitás egy éves tárolás után (420+520+620 nm)

TESZTEREDMÉNY: 2000, Grenache, Zweigelt. A LALLZYME EX-V fokozza a bor aromatikusságát.



3. ábra: Boraromaanyagok extrakciója

TESZTEREDMÉNY: Cabernet Sauvignon, 1999 Bordeaux, az EX-V csökkenti az agresszív tanninérzetet és erősíti a bor komplexitását a palackos érlelés során; a bor fejlődése a palackozástól 24 hónapos palackos tárolásig (4. ábra).



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

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