

LALLZYME® β

Nagykoncentrációjú enzimek készítmény β -glükózidáz aktivitással, a fajtaaroma fokozására illatos fehér fajták újboraiban

TERMÉK: A Lallzyme β szelektált enzimek keveréke, mely főleg a fajtaaroma felszabadítására és a bor organoleptikus tulajdonságainak javítására alkalmas. A Lallzyme β -t a világ sok borvidékén alkalmazzák az illat és íz fokozására. Alkalmazása hasznos az érzékszervileg sok fajtánál igen pozitív nor-izoprenoidok mennyiségének növelésében is (nagyon fontos pl. a Chardonnay-nál és a rizlingeknél is).

A Lallzyme β -t az EU-ban állítják elő *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből.

AKTIVITÁS: A Lallzyme β nagy hatású terpénalkohol és terpéndiol felszabadító enzimek készítmény. A β erősebb fajtajelleget és jobb érzékszervi minőséget eredményez. A Lallzyme β enzimaktivitása borokban egyedülálló: magas alkohol-, SO₂- és savtartalom, valamint alacsony pH mellett is jól használható. A β nagy koncentrációjú, pektináz, béta-glükózidáz, arabinozidáz és ramnozidáz aktivitású enzimek készítmény, amely lebontja az aromakötő molekulákat. Az érzékszervileg inaktív, kötött terpénalkoholokból (= aromaprekurzorok) hatékonyan szabadítja fel az érzékszervileg aktív, szabad terpénalkoholokat, és így fokozza a bor illat- és ízintenzitását, fajtajellegét.

A β jól tolerálja az alacsony hőmérsékletet is, és 8-55 °C-os hőmérséklettartományban aktív. Az enzimek készítmény nagy aktivitása miatt a kötött terpénalkoholkomponensek felszabadításának reakcióideje 12 °C-on, a hőmérséklettől függően, 2-4 hétig tart. Az enzimaktivitást bentonit-adagolással blokkolni lehet.

ALKALMAZÁS: Legjobb hatásokkal az erjedés során vagy közvetlen az erjedés után alkalmazhatjuk, mivel a bor ebben az állapotában sok diszaharidhoz és glükózhoz glikozidosan kötött terpénalkoholt és terpéndiolt tartalmaz. A β -t célszerű végerjedésben vagy az első fejtés során a borhoz keverni (3-5 g/hl). A technológia folytonossága miatt az enzimeket legkésőbb a derítést megelőzően 2-4 héttel adjuk a borhoz. Így az enzimreakciók 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 enzimfehérjéket is eltávolítsuk a borból.

A Lallzyme β -t nagyobb dózissal (5 g/hl) alkalmazva olyan aromatisztott tételek készíthetők, amelyek jó házasítási alapot adnak nagyobb mennyiségek fajtajellegének javításához.

ÍZKARAKTER: A bor teltebb, gazdagabb és gyümölcsösebb lesz az enzim által felszabadított fajtaaromák miatt. A Lallzyme β -val történő kezelés javítja a bor érzékszervi tulajdonságait.

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

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

ADAGOLÁS: 3-5 g Lallzyme β 1 hl borhoz (egy db 100 g-os doboz 20-50 hl borhoz). Adagolás előtt az enzimet oldjuk fel 15-25 °C-os borban.

TÁROLÁS: 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 bírral való érintkezést el kell kerülni. Bírral vagy szembe kerülése esetén bő vízzel öblítsük le/ki.