



# LALLZYME B-620™

## Nagy aktivitású pektináz enzimekészítmény a vörös borok kék árnyalatának fokozására

### LEÍRÁS

A LALLZYME B-620™ *Aspergillus niger*-ből származó mikrogranulált enzimekészítmény kékszőlők és gyümölcscefrék macerációjához.

A rendkívül magas pektolitikus és erős celluláz, hemicelluláz aktivitás különleges egyensúlya lehetővé teszi, hogy a B-620-al különösen hatékony macerációt végezzünk.

- Nagy pektolitikus, erős hemicelluláz- és celluláz aktivitás
- Erős aromafelszabadító hatás, több gyümölcsaroma, nagyobb frissesség
- Nagyobb poliszacharid extrakció, kisebb tanninagresszivitás
- Bármilyen kékszőlőhöz, ha különösen mély, eleven színű bort akarunk készíteni
- Nagyobb antocianin extrakció, intenzívebb, kékebb, ragyogóbb és stabilabb szín
- Nagyon alacsony fahéjsav-észteráz és antocianáz aktivitás



### ELŐNYÖK & EREDMÉNYEK

A LALLZYME B-620™ előnyeit borászatok üzemi kísérletei igazolták. A 620 nm-en mért abszorbancia értékek a LALLZYME B-620™ enzimes kezelése során szignifikánsan magasabbak voltak, mint az enzim nélkül macerált kontroll tételek esetében.

A LALLZYME B-620™ enzimmel kezelt cefrékből erjesztett borok intenzív, ragyogó színt mutattak erősebb kék/lila színárnyalattal. Ráadásul a tanninok lágyabbak és simábbak voltak. Használatával friss, göbolyú vörös borokat lehet készíteni intenzív és különösen mély színnel.

### TULAJDONSÁGOK

- Nagyobb színintenzitás
- Kék színek kifejeződése
- Kerek, kiegyensúlyozott tanninok



## BORÁSZATI ALKALMAZÁS

**Adagolás** 2,0-3,0 g/100 kg átlagos körülmények között, 20 °C hőmérséklet felett  
3,0-4,0 g/100 kg alacsonyabb hőmérsékleten.

A legjobb hatás elérése érdekében adja minél korábban a LALLZYME B-620™ enzimet a cefréhez.

A jobb homogenitás elérése miatt bekeverés előtt oldja fel az enzimet 10 x-es mennyiségű mustban. Hőmérséklet-tűrés 10 °C ; a hőmérséklet befolyásolja a dózist és a kezelés idejét.

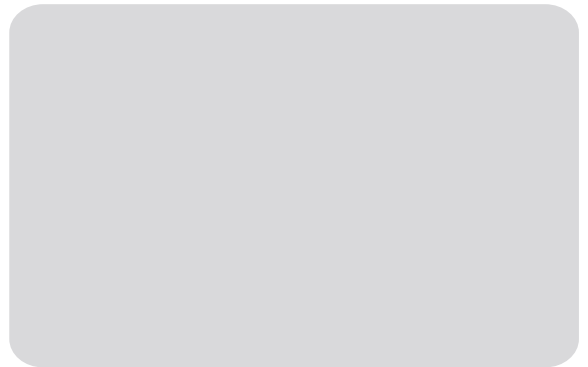
### + MEGJEGYZÉS

Az enzimaktivitást nem befolyásolja a normál SO<sub>2</sub> adagolás.

Mivel a LALLZYME B-620™ enzim fehérje, tilos a bentonit használata az enzimkezelés ideje alatt.

## CSOMAGOLÁS ÉS TÁROLÁS

- 250 g-os műanyag tégely.
- A LALLZYME B-620™-at hűvös, száraz helyen tárolja eredeti, zárt csomagolásban. Előnyös ha tárolási hőmérséklet 5-15 °C között van. Minőségét megőrzi 4 évig. Lejárati idő a címkén.



A LALLZYME B-620™ a Lallemand által kifejlesztett készítmény, mely megfelel a hatályos jogszabályok előírásainak.



**KOKO FERM Kft.** • 3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10. • Tel.: +36-37/370-892 • [www.kokoferm.hu](http://www.kokoferm.hu)



WINE  
YEASTS



WINE  
BACTERIA



NUTRIENTS  
/PROTECTORS



SPECIFIC  
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD  
SOLUTIONS

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)