



- TULAJDONSÁGOK**
- (gyümölcscefrék, mustok pektinbontása.
  - Pektin-metil-észteráz aktivitásra tisztítva.
  - Könnyebb szőlő- és a gyümölcsfeldolgozás.

## ALKALMAZÁSI TÍPUS

**Dózis:** 3-5 g/hl az optimális körülmények között.  
5-8 g/hl extrém körülmények között.

A lehető leghamarabb adja a LALLZYME PL-PG™-t közvetlenül a kezelendő alapanyaghoz. A jobb keverhetőség érdekében hígítsa fel az enzimek készítményt 10-20x-os mennyiségű vízben vagy gyümölcslében. Hatékony működésre 10 °C fölött számíthatunk; a hőmérséklet befolyásolja az enzim dózist és a kezelési időt.

Az enzimműködés tartománya:

- Hőmérséklet: 15-55 °C – optimális hőmérséklet tartomány: 2-45 °C
- pH: 2,9 - 5,5 - optimális pH tartomány: 3,5-5,5

A kezelési időt, az adagolást a hőmérséklet és a pH befolyásolja, optimális körülmények között 2-3 óra, szélsőséges körülmények között 24 óra.

### + MEGJEGYZÉSEK BORÁSZATI ALKALMAZÁS ESETÉRE

Az enzim aktivitást nem befolyásolja a normál borászati SO<sub>2</sub> használat.

Az enzim fehérje, amit a bentonit eltávolít. Ne használjon bentonitot az enzimkezelés ideje alatt. A pektinteszt alkalmazható a pektinbontás hatékonyságának (maradék pektin) ellenőrzésére a pektinbontás után.

## CSOMAGOLÁS & TÁROLÁS

- 25 kg-os műanyag kanna.
- LHP TL X SF M X CF OT X OF M X  
FM X FO EFM X TFM
- Tárolja a LALLZYME PL-PG™-t hűvös és száraz helyen, lehetőleg 4-8 °C között, az eredeti, zárt csomagolásban.
- A fenti tárolási körülmények között minőségét a gyártási időtől számított 2 évig őrzi meg.

3. 3) 40Z. COY  
1/1, Ama m ggb m bg z gsh , )  
)9 14(15 15 (68/  
F F CAM PZ

A dokumentumban szereplő információk legjobb tudásunk szerint helyesek. Ez az adatlap azonban nem tekinthető kifejezett garanciának, és nincs hatással a termék értékesítési állapotára. 2022. április

A LALLZYME PL-PG™ egy Lallemand receptúra, amelyet a Lallemand és kutatóintézeti partnerei által végzett kutatások és kísérletek eredményei alapján állították össze, a hatályos jogszabályoknak megfelelően.



WINE  
YEASTS



WINE  
BACTERIA



NUTRIENTS  
/PROTECTORS



SPECIFIC  
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD  
SOLUTIONS

