



## ALKALMAZÁS

Kötött illat-, aromaanyagok felszabadítása. Borok fajtaaromájának fokozására.

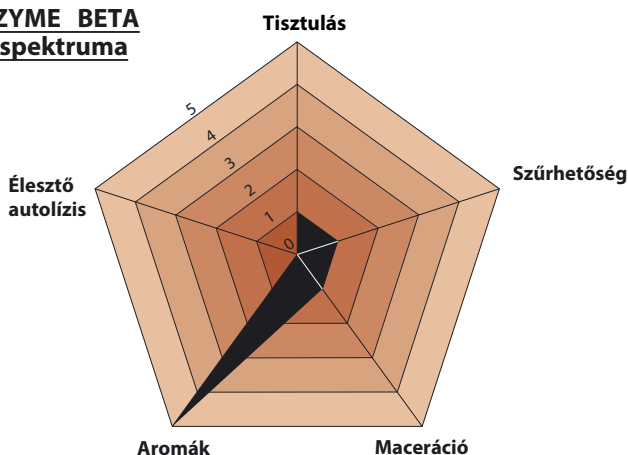
## LEÍRÁS

Granulált nagy koncentrációjú  $\beta$ -glükozidáz enzimekészítmény.  
Eredet: *Aspergillus niger*

## AKTIVITÁS ÉS HATÁSMECHANIZMUS

A LALLZYME BETA egy olyan enzimekészítmény, mely nagy glükozidáz aktivitással rendelkezik. Alkalmazásának célja, hogy növelje a borok aromaintenzitását. A  $\beta$  hatású terpénalkohol és terpéndiol felszabadító enzim. Minél nagyobb a borok aromaelőanyag tartalma, annál eredményesebb az enzimekezelés. A leghatékonyabb Muscat, Tramini, Irsai Olivér, Cserzezi fűszeres, Sauvignon blanc, Rajnai rizling, Chardonnay és egyéb illatos fajtákból készített boroknál. Újborokból több aromaanyag szabadítható fel.

### LALLZYME BETA hatásspektruma



## DÓZIS

Alkalmazás	Paraméterek (hőmérséklet, idő)	Ajánlott dózis (g/hl)
Illatos fehérborok	min.12°C/min. 3 hét	3-5 g

Keverje el az enzimet megfelelő mennyiségű vízben vagy borban, hogy a teljes bormennyiséggel homogenizálni lehessen.

A béta-glükozidáz enzim működését a szabad glükóz gátolja, ezért a LALLZYME BETA enzimet legkorábban végerjedésben, vagy szárazra erjesztett borok esetén használjuk.

A  $\beta$  jól tolerálja az alacsony hőmérsékletet is, 10 °C fölött aktív. Az enzimekészítmény nagy aktivitása miatt a kötött terpénalkohol komponensek felszabadításának reakcióideje 12 °C-on 5 g/hl dózis mellett 4-5 hét, 14-16 °C-on 2-3 hét. Az enzimműködést a bentonit vagy kovasavszol adagolás blokkolja.

## CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

<ul style="list-style-type: none"> <li>A LALLZYME BETA kiserelése 100 g-os műanyag doboz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Száraz, hűvös helyen tárolandó. Lejárati idő a doboz oldalán.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kerülje a közvetlen bőrrel történő érintkezést és porképződést. Az enzim belégzése túlérzékenységet okozhat. További információk a termék Biztonsági Adatlapján található.</li> </ul>
--	---	--

**BETA**
**LALLZYME®**