

LALLEMAND

LALLZYME® Cuvée-Blanc

**ALKALMAZÁS**

Fehér szőlők macerációs enzime közepes és hosszú héjonáztatáshoz. Rozé készítéshez is. Felszabadítja a cukrokhoz kötött illat- és aromaanyagokat.

LEÍRÁSGranulált, speciális β -glükózidáz aktivitású pektináz.
Eredet: *Aspergillus niger***KOKO FERM KFT.**
FERMENTÁCIÓ

AKTIVITÁS ÉS HATÁSMECHANIZMUS

Speciális pektináz β -glükózidáz és alacsony maceráz aktivitással (celluláz, hemicelluláz).

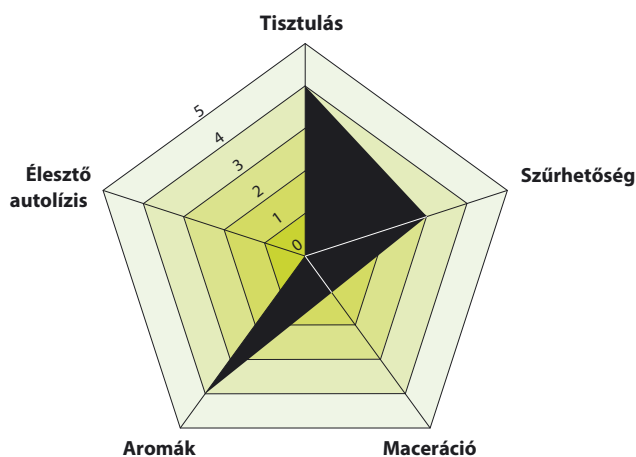
A LALLZYME Cuvée Blanc előnyei:

- Kíméletes extrakció, jobb préselhetőség, több lényeredék, gyorsabb tisztulás.
- β -glükózidázra koncentrált, így jelentősen fokozza a fehérborok aromakomplexitását. A fehérborok aromagazdagabbak, több illat- és ízanyagot tartalmaznak.

Nagy sikerrel alkalmazzák illatos és buké fajták héjonáztatásához: Irsai Olivér, Muscat Ottonel, Muscat Lunel, Cserzezi fűszeres, Sauvignon blanc, Zöld Veltelini, Chardonnay, Hárslevelű, Rizlingszilváni, stb.

Pektináz aktivitás:
2500 PG U/g, 500 PE U/g, 80 PL U/g.
Fahéjsav-észteráz mentes.

LALLZYME Cuvée-Blanc hatásspektruma



DÓZIS

Alakalmazás	Paraméterek (hőmérséklet/idő)	Ajánlott dózis (g/q)
Héjonáztatás	5-15°C/2-12 h	2 g

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

A legjobb eredményt 12-15 °C-os áztatási hőmérséklet-tartományban kapjuk.

CSOMAGOLÁS, TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

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

LALLZYME® Cuvée Blanc

KOKOFERM Kft, H-3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10.
Tel/fax: (00-36)-37/370-892, kokofm@t-online.hu