



LALLZYME FILTER™

Enzimaska formulacija za olakšavanje filtracije vina

OPIS

LALLZYME FILTER™ je enzimski proizvod za poboljšanje filtrabilnosti vina i bistrenje vina dobivenog od grožđa zaraženog botritisom. Tekuća formulacija dobivena je iz odabranog soja *Aspergillus niger*, s aktivnošću β -glukanaze, podrijetlom iz odabranog soja *Thricoderma longibrachiatum*.

Ovaj enzimski proizvod namijenjen je poboljšanju filtrabilnosti vina, kao i povećanju učinkovitosti bistrenja.

PREDNOSTI I REZULTATI

LALLZYME FILTER™ sadrži specifične aktivne tvari sposobne hidrolizirati spojeve koji blokiraju filter i koji mogu ometati filtraciju i bistrenje bijelih, rose i crnih vina.

Kombinirano djelovanje pektinaza - posebno arabinofuranozidaze i arabinozidaze, celulaze i β -glukanaze, kao i brojnih drugih sporednih aktivnosti, značajno poboljšava bistrenje i naknadnu filtraciju.

PREDNOSTI

- Lakša filtracija vina
- Razgradnja glukana iz *Botrytis*
- Lakše bistrenje



UPUTE ZA ENOLOŠKU UPOTREBU

Doziranje: 5 mL/hL kod optimalnih uvjeta

6-8 mL/hL kod ekstremnih uvjeta uzrokovanih kontaminacijom

Dodati **LALLZYME FILTER™** u vino u tanku, u bilo kojem trenutku od završetka alkoholne fermentacije do pripreme vina za filtraciju; dobro promiješati vino nakon dodavanja.

Ostaviti enzim da djeluje najmanje jedan tjedan (ako je moguće, 10-14 dana, posebno u prisutnosti glukana iz *Botrytis*) za potpuno djelovanje enzima na ciljane polimere.

Aktivnost počinje od 12 °C, a temperatura snažno utječe na vrijeme kontakta. U slučaju visokog sadržaja glukana, predlažemo dodavanje **LALLZYME MMX™** slijedeći upute opisane u njegovom tehničkom listu.

U slučaju korištenja celuloznih filtera nakon enzimske obrade, preporučuje se prethodno tretiranje vina s dozom od 8-10 g/hL bentonita, kako bi se uklonila enzimski aktivnost i izbjeglo smanjenje učinkovitosti filtera.

+ BILJEŠKE

Aktivnost enzima nije pogođena normalnim dodavanjem SO₂.

Enzim je protein koji se uklanja bentonitom; ne koristiti bentonit tijekom tretmana enzimima.

Test glukana može se koristiti za provjeru eventualnih preostalih glukana od kontaminacije *Botrytisom*.

PAKIRANJE I SKLADIŠTENJE

- 1 kg plastične boce
- Čuvati **LALLZYME FILTER™** na suhom i hladnom mjestu, po mogućnosti između 4 i 8 °C

Distributer:

Pa-vin doo
V. Holjevca 20,
Jastrebarsko
pavin@pavin.hr
www.pavin.hr

The information herein is true and accurate to the best of our knowledge; however, this data sheet is not to be considered as a guarantee, expressed or implied, or as a condition of sale of this product. January 2025.

LALLZYME FILTER™ je Lallemandova formulacija, temeljena na rezultatima istraživanja i ispitivanja koje su proveli Lallemand i njegovi partnerski istraživački instituti, u skladu s najpotpunijim važećim zakonodavstvom.



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemand Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own.