



PEKTOLITIČKI ENZIM ZA TALOŽENJE SOKA OD JABUKE, ZA PROIZVODNJU CIDER-a



OPIS I PRIMJENA

LALLZYME CIDER L™ je tekući enzim, dobiven od selekcioniranog soja *Aspergillus niger*, posebno pripremljen za depektinizaciju soka od jabuke za proizvodnju cider-a.

Sadrži široki spektar pektolitičkih aktivnosti tako da djeluje na linearne i bočne pektinske lance.

Ako se doda u prešu, Lallzyme Cider L™ omogućava povećanje ukupne količine soka, posebno radi povećanja količine samotoka, s nižim udjelom pektina. Lakšim i bržim prešanjem djelovanjem enzima ujedno se povećava kapacitet preše.

Učinak LALLZYME CIDER L™, dodanog u tank za taloženje, je brza depektinizacija sa kompaktnijim talogom. Pročišćeni sok postiže idealnu zamućenost za dobru fermentaciju, kako bi se sačuvala prirodna aroma jabuke te brži i lakši proces proizvodnje cider-a.

Velika prilagodljivost ovog enzima omogućuje njegovu upotrebu u različitim pH i temperaturnim uvjetima i kao za obradu različitih sorti jabuka.

LALLZYME CIDER L™ GLAVNE PREDNOSTI

BRZA I POTPUNA DEPKTINIZACIJA SOKA OD JABUKE ZA PROIZVODNJU CIDER-a

BRZO I POBOLJŠANO PREŠANJE

LAKŠA FILTRACIJA I VISOKA PRILAGODLJIVOSTI VEĆINI SORATA JABUKA





UPUTE ZA UPORABU

Za najbolje rezultate dodajte LALLZYME CIDER L™ što prije tijekom punjenja u prešu ili tank za depektinizaciju.

Za bolje miješanje, razrijedite enzim u 10 puta većoj količini vode ili soka.

Tolerancija na niske temperature 10°C; temperatura utječe na dozu enzima i vrijeme trajanja tretmana. Raspon uvjeta:

- temperatura između 10-65°C – optimalno 25-55°C
- pH između 2.7 i 6.4 - optimalno 3.4-5.3

Vrijeme trajanja tretmana strogo je povezano sa temperaturom i pH-om; 1-2 sata u normalnim uvjetima ili do 24 sata u ekstremnim uvjetima.



DOZIRANJE

- ✓ 2.0-3.0 g/100 kg ili hL u optimalnim uvjetima
- ✓ 3.0-5.0 g/100 kg ili hL u ekstremnim uvjetima



BILJEŠKE

Na aktivnost enzima ne utječu normalne doze SO₂

LALLZYME CIDER L™ je protein, nemojte koristiti bentonit tijekom tretmana enzimom.

Pektinski test se može koristiti za provjeru ostatka pektina nakon tretmana.



PAKIRANJE

1 kg plastične
boce



SKLADIŠTENJE

Čuvati LALLZYME CIDER L™ na hladnom i suhom
mjestu, na temperaturi od 4 do 8°C.

LALLZYME CIDER L™ je Lallemandova receptura koja je formulirana na temelju rezultata istraživanja i pokusa koje su proveli Lallemand i njegovi partneri u istraživačkim institutima, u skladu s najnovijim zakonima.

Ovdje navedene informacije su istinite i točne prema našem najboljem saznanju; međutim, ovaj podatkovni list ne smije smatrati jamstvom, izraženim ili podrazumijevanim, ili uvjetom prodaje ovog proizvoda

Distributer:

Pa-vin d.o.o.

V. Holjevca 20 10450 Jastrebar

www.pavin.hr

pavin@pavin.hr