



VISOKO KONCENTRIRAN PEKTOLITIČKI ENZIM ZA BISTRENJE BIJELIH I ROSE MOŠTEVA U TEŠKIM UVJETIMA



OPIS I PRIMJENA

LALLZYME C-MAX™ mikrogranulirani enzim, dobiven od *Aspergillus niger*, za statično taloženje bijelog i rosé mošta.

Glavne aktivnosti enzima, pektin liaza, pektin metil-esteraza i poligalakturonaza, prirodno su kombinirane sa sekundarnim aktivnostima koje aktivno doprinose potpunoj i brznoj hidrolizi pektina.

Zbog visoke koncentracije, bogatih i složenih enzimskih aktivnosti, LALLZYME C-MAX™ poboljšava taloženje, bistrenje i prešanje.

LALLZYME C-MAX™ pokazuje svoju jedinstvenu aktivnost u različitim uvjetima taloženja, kao što su niske temperature, visok sadržaj ukupnih pektina, visoko razgranati pektini, nizak pH ili kratko vrijeme kontakta.

Glavna korist je opće poboljšanje kvalitete mošta, u kombinaciji s brzim i kompaktnim sedimentiranjem taloga što rezultira boljom kvalitetom vina.

LALLZYME C-MAX™ GLAVNE PREDNOSTI

BRZA I POTPUNA DEPEKTINIZACIJA PRI NISKOJ DOZI

AKTIVAN TAKOĐER U EKSTREMNIM UVJETIMA NISKOG PH, NISKE TEMPERATURE ILI VISOKOG SADRŽAJA PEKTINA

BRZO I KOMPAKTNO SEDIMENTIRANJE TALOGA



UPUTE ZA UPORABU

Za najbolje rezultate dodajte LALLZYME C-MAX™ što je prije moguće na kraju prešanja ili izravno u tank za taloženje.

Za bolje miješanje, razrijedite enzim sa 10 puta većom količinom mošta.

Temperatura ispod 12 °C utječe na dozu enzima i vrijeme reakcije.



DOZIRANJE

- ✓ 0.5-1.0 g/hL za standardne uvjete, pri temperaturi iznad 12°C
- ✓ 1.0-2.0 g/hL za niske temperature, od 8 do 12°C



BILJEŠKE

Na aktivnost enzima ne utječu normalne doze SO₂

LALLZYME C-MAX™ je protein, nemojte koristiti bentonit tijekom tretiranja enzimom.

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



PAKIRANJE

Plastična
posuda od 250 g



ČUVANJE

Čuvati Lallzyme C-MAX™ hladnom i suhom mjestu
po mogućnosti između 5 i 15 °C.

LALLZYME C-MAX™ je Lallemandova receptura koja je formulira 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 Jastrebars

www.pavin.hr

pavin@pavin.hr