



SPECIJALNA FORMULACIJA ENZIMA ZA PREFERMENTATIVNU HLADNU MACERACIJU CRNOG GROŽĐA



OPIS I PRIMJENA

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ je mikrogranulirani enzim, dobiven od *Aspergillus niger*, za predfermentativnu hladnu maceraciju crnog grožđa.

Zbog svoje optimalne ravnoteže pektinaze i sporednih aktivnosti, može povećati ukupnu kvalitetu i balans vrhunskih crnih vina.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ sadrži visoke aktivnosti pektinaze; to je kombinacija pektin liaze, pektin metil-esteraze, poligalakturonaze i pektinaze aktivne na sporednim lancima. Enzim također sadrži maceracijsku aktivnosti hemicelulaze, koja može osloboditi prekursore aroma (tiole, terpene, norisoprenoide) i polisaharide odgovorne za kompleksnost, punoću i dugovječnost vina.

Aktivnosti glukozidaze omogućuju djelomično oslobađanje aroma iz njihovih prekursora (koji su bez bez mirisa), što u konačnici rezultira povećanom aromom vina.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ se dodaje tijekom predfermentativne hladne maceracije.

Vino će biti bogatije aromatičnim prekursorima i kompleksnošću arome, s pojačanom ekspresijom sorte grožđa.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ GLAVNE PREDNOSTI

SMANJUJE DUŽINU PREFERMENTATIVNE MACERACIJE CRNOG GROŽĐA

POVEĆAVA KOMPLEKSNOŠĆ AROMA

POJAČAVA BOJU I EKSTRAKCIJU POLISAHARIDA



UPUTE ZA UPORABU

Da biste postigli najbolje rezultate, dodajte LALLZYME CUVÉE ROUGE™ što je prije moguće na početku predfermentativne hladne maceracije.

Predlaže se izbjegavanje maceracije bolesnog grožđa (npr. grožđe s Botrytisom) i nezrelog grožđa.

Za bolje miješanje, razrijedite enzim u 10 puta većoj količini mošta.

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



DOZIRANJE

- ✓ 2.0-2.5 g/100 kg grožđa za standardne uvjete na temperaturi iznad 15°C
- ✓ 2.5-3.0 g/100 kg za nižu temperaturu u bilo kojem slučaju iznad 10 do 15°C

Vrijeme tretiranja je između 3 i 5 dana, ovisno o brojnim faktorima.



BILJEŠKE

Na aktivnost enzima ne utječu normalne doze SO₂.



PAKIRANJE

Plastične
posude od 100 g



SKLADIŠTENJE

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ čuvajte na hladnom i suhom mjestu,
po mogućnosti između 5 i 15 °C.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 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 Jastrebar
www.pavin.hr
pavin@pavin.hr