



VISOKO AKTIVAN ENZIM ZA MACERACIJU CRNOG GROŽĐA, ZA STRUKTURNA VRHUNSKA VINA



OPIS I PRIMJENA

LALLZYME EX-V™ je mikrogranulirani enzim, dobiven od *Aspergillus niger*, za dužu maceraciju crnog grožđa.

Ovaj enzim sadrži visoko aktivne pektinaze koje djeluju na linearne pektinske lance i kompleksne hemicelulazne i celulazne maceracijske aktivnosti.

Posebna kombinacija svih aktivnosti omogućuje vrlo ujednačeno djelovanje enzima za sve sorte crnog grožđa; pomaže oslobađanju prekursora arome iz stijenki stanica kože.

Učinak aktivnosti hemicelulaze i celulaze u njihovoj posebnoj kombinaciji i visokoj koncentraciji omogućuje učinkovitu, intenzivnu ekstrakciju boja i tanina. Na taj način, maceracija je uravnotežena, intenzivna i nikada prekomjerna, samo uz preduvjet da je grožđe zdravo i u potpunosti zrelo.

Korištenje LALLZYME EX-V™ pridonosi proizvodnji snažno obojenih, strukturiranih crnih vina sa složenim taninima za proizvodnju visokokvalitetnih crnih vina s dugim vijekom trajanja.

LALLZYME EX-V™ GLAVNE PREDNOSTI

EKSTRAKCIJA BOJE I POLIFENOLA U DUŽIM MACERACIJAMA

INTENZIVNA EKSTRAKCIJA BOJE I POLIFENOLA ZA STRUKTURNA CRNA VINA

OPTIMALNA EKSTRAKCIJA POLISAHARIDA IZ GROŽĐA ZA VEĆU KOMPLEKSNOŠĆ



UPUTE ZA UPORABU

Za najbolje rezultate, dodajte LALLZYME EX-V™ što je prije moguće tijekom punjenja tanka za maceraciju.

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

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



DOZIRANJE

- ✓ 1.5-2.0 g/100 kg grožđa u standardnim uvjetima, na temperaturama iznad 20°C
- ✓ 2.0-3.0 g/100 kg za niže temperature



BILJEŠKE

Na aktivnost enzima ne utječu normalne doze SO₂.



PAKIRANJE

Plastične
posude od 100 g



SKLADIŠTENJE

LALLZYME EX-V™ čuvajte na hladnom i suhom mjestu
po mogućnosti između 5 i 15 ° C.

LALLZYME EX-V™ 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