



VISOKO KONCENTRIRANI PEKTOLITIČKI ENZIM ZA MACERACIJU CRNOG GROŽĐA, ZA VINA SA DULJIM VIJEKOM TRAJANA



OPIS I PRIMJENA

LALLZYME OE™ je mikrogranulirani enzim, dobiven od *Aspergillus niger*, za maceraciju crnog grožđa.

Glavne aktivnosti, pektin liaza, pektin metil-esteraza i poligalakturonaza, kombinirane su sa sekundarnim aktivnostima koje aktivno doprinose difuziji boje i tanina iz kože tijekom maceracije crnog grožđa.

LALLYZIME OE™ sekundarne macerativne aktivnosti su ramnogalakturonaza, ksilanaza, hemicelilaza i celulaza. Kombinacija svih ovih aktivnosti, povezanih s pravim sadržajem homogalakturonaze, ključna je za oslobađanje boje i polifenola iz stanica kože grožđa.

Upotreba LALLZYME OE™ doprinosi balansu u crnim vinima, s mekim taninima i intenzivnom i sjajnom bojom. Idealan je enzimatski preparat za srednje i duge maceracije sa naglašenom sortnom ekspresijom.

LALLZYME OE™ GLAVNE PREDNOSTI

DIFUZIJA BOJE I POLIFENOLA U DUŽIM MACERACIJAMA

KOMPLEKSNOST POLIFENOLA I STABILNOST

LAKŠE PREŠANJE



UPUTE ZA UPORABU

Za najbolje rezultate dodajte LALLZYME OE™ 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 doziranje enzima i vrijeme trajanja tretmana.



DOZIRANJE

✓ 1,5-2,0 g / 100 kg za standardne uvjete, na temperaturama iznad 20 ° C

✓ 2,0-2,5 g / 100 kg za niže temperature



BILJEŠKE

Na aktivnost enzima ne utječu normalne doze SO₂.



PAKIRANJE

Plastične
posude od 100 g



SKLADIŠTENJE

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

LALLZYME OE™ 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