

LALLZYM β

ENZYM ZUR FREISETZUNG VON GEBUNDENEN AROMEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

LALLZYM β hat neben der pektolytischen Hauptaktivität auch Beta- Glucosidase, Arabinosidase und Rhamnosidase- Nebenaktivität.

Dadurch kommt es neben der bekannten pektolytischen Wirkung auch zur Freisetzung von aromabestimmenden Substanzen (Terpenen) aus den Terpenglucosiden und dadurch zu einer Verstärkung der sortentypischen Aromastoffe der Weine.

LALLZYM β spaltet die beta-glucosidische Bindung der Terpene mit Glucose und anderen Zuckern (Rhamnose und Arabinose) und führt so zur Freisetzung der aromaverstärkenden Terpene.

ANWENDUNG

Die Verwendung von **LALLZYM β** bringt signifikante Aromaverstärkung bei Rebsorten mit größerem Terpengehalt (Riesling, Müller-Thurgau, Muskat, Gewürztraminer).

Die Zugabe des in Wein rehydratisierten Enzyms soll sofort nach Abschluss der alkoholischen Gärung erfolgen, um die höhere Temperatur zu nutzen. Durch eine Bentonitschönung wird die Enzymaktivität gestoppt.

DOSIERUNG

5 g pro hl Weißweinmost
5 - 7 g pro hl Weißwein
bis 10 g pro hl Wein mit Restsüße

VERPACKUNG

100-g-Dose

Produziert in EU. Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden.
LALLEMAND S.A. F - 15130 Saint Simon.