

LALLZYME EX-V

Mazeration u. Farbextraktion bei Rotwein

PRODUKTBESCHREIBUNG

LALLZYME EX-V ist ein hochaktives pektolytisches Enzympräparat mit besonderen Sekundäraktivitäten zur Freisetzung wertvoller Inhaltsstoffe aus den Beerenschalen. Optimierte Extraktion von Farbstoffen und bevorzugten Tanninen verbessern die Rotweinqualität. Konzentrierte Aktivität von **LALLZYME EX-V**:

- 4000 uPG/g (Polygalacturonase)
- 1000 uPE/g (Pektin Esterase)
- 120 uPL/g (Pektin Lyase)
- frei v. unerwünschten Nebenaktivitäten

WIRKUNG

LALLZYME EX-V verbessert durch effiziente Auflösung der Beerenzellwände und Polysaccharide die Freisetzung qualitätsverbessernder Weinhaltstoffe aus den Beeren. **LALLZYME EX-V**

- ermöglicht schnelle und komplette Extraktion der Anthocyane
- erleichtert die Tanninfreisetzung und Komplexbildung mit den Anthocyanen
- verstärkt Bildung der aromatischen Komponenten für bessere Sortentypizität

Generell wird Rotweinen nach Anwendung von **LALLZYME EX-V** ein vollmundigeres Volumen mit intensiver und stabiler Farbe zugeschrieben.

TESTERGEBNISSE

Bordeaux 1999, Cabernet Sauvignon: Weine mit **LALLZYME EX-V** haben erhöhten u. stabileren Farbgehalt (siehe Abbildung).

Die Weine mit **LALLZYME EX-V** werden sensorisch als "tanninreicher" beurteilt und erreichen während der Reife eine verstärkte Komplexität mit ausgeprägter Tanninstruktur. **LALLZYME EX-V** reduziert Adstringenz u. steigert Komplexität d. Weine während Flaschenlagerung. Entwicklung der Weine von Abfüllung bis 24 Monate Lagerdauer.

ANWENDUNG

Enzymmenge in Most lösen und bei der Traubenverarbeitung zugeben.

DOSIERUNG: 2-3 g LALLZYME EX-V je 100 kg Trauben

VERPACKUNG: 100-g-Dose