

LALLZYM HC

HOCHKONZENTRIERTES KLÄRENZYM FÜR WEISSWEINMOST

PRODUKTBESCHREIBUNG:

LALLZYM HC ist ein hochkonzentriertes Pektinaseenzym und bewirkt den Abbau von im Most vorhandenen Pektinen. Die Viskosität des Mostes wird herabgesetzt und somit die Sedimentierbarkeit des Trubes und die Filtrierbarkeit verbessert.

Bei einer Mosttemperatur von 14° C beträgt die Sedimentationszeit von mit **LALLZYM HC** behandelten Mosten ca. 8 Stunden.

Beim unbehandelten Most dauert die Sedimentation ca. 24 Stunden.

ANWENDUNG

Zugabe des rehydratisierten Enzyms unmittelbar nach der Pressung.

Die Mosttemperatur darf nicht unter 7° C liegen.

Bei Maische-Enzymierung soll die Zugabe vor oder nach dem Rebler erfolgen.

DOSIERUNG

1,0 g **LALLZYM HC** pro hl Weißweinmost oder Maische.

Vor Zugabe soll das Enzym in der ungefähr 10- fachen Menge Most (Temperatur 20 – 25° C) vorgelöst werden.

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.