

LALLZYM MMX

SPEZIELLES KLÄR- UND FILTRATIONSENZYM

PRODUKTBESCHREIBUNG

LALLZYM MMX ist ein hochaktives Enzympräparat zur Beschleunigung der Klärung und Beseitigung von Filtrationsproblemen (Schleimstoffe, Glucane, Kolloide aus faulem Lesegut) bei Jungwein und Most.

Durch die Freisetzung von Mannoprotein aus Weinhefe in Schwebelage verstärkt es den sensorischen Gesamteindruck und die „reintönige Stoffigkeit“ der Weine.

LALLZYM MMX setzt selektiv Mannoprotein aus schwebender Feinhefe frei, das stabilisierend auf Farbstoffe, Weinsäure und Eiweiß wirkt.

ANWENDUNG IM WEISSWEIN

Zugabe von 3 - 5 g / hl **LALLZYM MMX** nach dem groben Abstich von der Hefe. Die Behandlungstemperatur sollte nicht unter 10°C liegen; bei ca. 17° C ist der schwierige Abbau der hartnäckigen Trubstoffe in 2 - 6 Wochen abgeschlossen.

LALLZYM MMX kann für diesen Behandlungszeitraum sein volles Wirkungsspektrum aufrecht erhalten. Die minimale Behandlungszeit bei Weinen aus stark gefaultem Lesegut ist 8 Tage. Bei Lesegut mit über 30% Botrytis-Fäulnisbefall kann durch Mostklärung mit **LALLZYM MMX** schon der Großteil an Schleimstoffen abgebaut werden.

ANWENDUNG IM ROTWEIN

Zugabe von 5 g / hl **LALLZYM MMX** nach alkoholischer Gärung. Aus schwebender Weinhefe wird **LALLZYM MMX** selektiv Mannoprotein zur Stabilisierung von Farbstoffen, Weinsäure und Eiweiß freisetzen.

Die wertvollen Komponenten aus der Hefeautolyse (dieser natürliche Vorgang wird durch **LALLZYM MMX** intensiviert) tragen wesentlich zu einer sensorisch signifikanten Weinharmonisierung bei.

DOSIERUNG

3 – 5 g / hl

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.