

LALLZYM OE

HOCHKONZENTRIERTES EXTRAKTIONSENZYM MIT CELLULASE UND HEMICELLULASENEBENWIRKUNGEN ZUR VERBESSERUNG DER FARBSTOFF- UND TANNINEXTRAKTION BEI ROTWEINMAISCHE

PRODUKTBESCHREIBUNG

LALLZYM OE bringt durch die Cellulasenebenwirkung eine Verbesserung der Extraktion von Anthozyanen, Tanninen und Aromaprecursoren aus dem Traubenmaterial.

Die Sedimentation und Filtrierbarkeit von Jungweinen wird verbessert.

ANWENDUNG

Zugabe des Enzyms zur Maische.
Die Maischetemperatur soll nicht unter 7° C liegen.

DOSIERUNG

1,0 – 1,5 g LALLZYM OE pro 100 kg Maische.

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.