

Lallzym Cuvée Rouge

Lallzym Cuvée Rouge ist ein hochaktives pektolytisches Enzympräparat mit Sekundäraktivitäten zur Freisetzung wertvoller Inhaltsstoffe aus Beerenschalen.

Optimierte Extraktion von Farbstoff-Komponenten und Polysacchariden sowie von Fruchtaromen verbessern die Rotweinqualität.

Die Weine mit Cuvée Rouge werden sensorisch als «fruchtiger» und «sortentypischer» beurteilt. Diese Weine erreichen während der Reife eine verstärkte Komplexität mit ausgeprägter Fruchtigkeit und Sortentypizität.

Lallzym Cuvée Rouge verbessert durch effiziente Auflösung der Beerenzellwände und Polysaccharide die Freisetzung qualitätsverbessernder Weinhaltstoffe aus den Beeren bei der Mazeration.

Anwendung:

- Ermöglicht schnelle und effiziente Extraktion der Farbstoffe
- Erleichtert die Tanninfreisetzung und die Aromen-Extraktion
- Verstärkt Bildung der aromatischen Komponenten für bessere Sortentypizität.

Dosierung:

Zugabe für rasche Mazeration vor der Gärung: 2 – 3 g Lallzyme Cuvée Rouge
Je 100 kg Traube;

bei Kaltmazeration (<12°C. , 2 – 6 Tage)
Dosagemenge erhöhen, 2 – 5g / 100 kg

Zur effizienten Beimischung wird die Enzymmenge in Most gelöst und bei der Traubenverarbeitung zugegeben.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.