

Enzym Lallzym HC

Lallzym HC ist eine Kombination von Pektinesterase, Polygalacturonase und Pektatlyase. Diese Enzymaktivitäten ergänzen sich beim Abbau von Pektinmoleküle. Lallzym HC ist ein hochkonzentriertes Präparat der neusten Generation oenologischer Spezialenzyme. Dieses Präparat wird hochgereinigt und ist frei von unerwünschten Sekundäraktivitäten. Lallzym HC ist frei von Cinnamylesteraseaktivität, es gibt keine Bildung von Vorstoffen des unerwünschten Vinylphenols.

Wirkungsweise

Für Mostklärung werden zwei wichtige Anforderungen besonders gut erfüllt:

- Schnelle Sedimentation, zur Reduktion der unerwünschten Wildflora
- Ausgewogene Klärung, weil eine zu starke Mostklärung zu Gärproblemen führen könnte.

Dafür sind die selektiven pektolytischen Aktivitäten von Lallzym HC optimiert. Traubenpektin besteht aus Glacuransäuren und Rhamnogalacturansäureketten, welche mit verästelten Arabinan-, Arabinoglactan-Rhamnogalactanteilen verbunden sind. Wegen seiner Zusammensetzung braucht dieses Molekül die drei spezifischen Enzymaktivität von Lallzyme HC für seine Auflösung. Die Ausflockung von Pektinteilen (negativ geladen) mit Mosteiweiss (positiv geladen) folgt dem Abbau der Pektinmoleküle. Die Sedimentation wird beschleunigt, kürzere Klärungszeit verbessert Qualität und Kapazität bei der Mostverarbeitung,

Anwendung

Dosagemenge beim Einsatz von Lallzyme HC ist

0.5 bis 2 g/hl

Lallzyme HC in Wasser oder Most vor der Zugabe auflösen und zu Most / Maische beimischen.

Das vorliegende Produktemerkblatt 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.