

Enzym Lallzym MMX

Lallzyme MMX ist ein hochreines Enzympräparat in granulierter Form mit erstklassigem Aktivitätsspektrum. Lallzyme MMX hydrolysiert auch Glucomannan der Hefen sowie die Schliemstoffe aus gefaultem oder kellertechnisch strapaziertem Traubengut (Glucan, Heteropolysaccharide).

Hochaktives Enzympräparat zur Beschleunigung der Klärung und Beseitigung von Filtrationsproblemen (Schleimstoffe, Glucane, Kolloide aus faulem Lesegut) bei jungwein und Most. Freisetzung von Mannoprotein aus Weinhefe in Schwebelösung verstärkt den sensorischen Gesamtausdruck und die «reintönige Stoffigkeit» der Weine.

Lallzyme MMX setzt selektiv Mannoprotein aus schwebender Feinhefe frei zur Stabilisierung von Farbstoffen, von Weinsäure und von Eiweiss.

Anwendung und Wirkung

Weissweine

Grober Abstich nach alkoholischer Gärung, danach Zugabe von 3 – 5 g/hl Lallzyme MMX; die Behandlungstemperatur sollte nicht unter 1°C liegen; bei ca. 17°C wird der schwierige Abbau der hartnäckigen Trubstoffe in 2 – 6 Wochen abgeschlossen sein. Lallzyme MMX kann für diesen Behandlungszeitraum sein volles Wirkungsspektrum aufrecht erhalten, minimale Behandlungszeit bei Weinen aus stark gefaultem Lesegut ist 8 Tage. Bei Lesegut mit über 30% Botrytis-Fäulnisbefall kann durch Mostklärung mit Lallzyme MMX schon der Grossteil an Schleimstoffen abgebaut werden.

Rotweine

Zugabe von 5g/hl Lallzyme MMX nach der alkoholischen Gärung, Temperatur bevorzugt über 17°C halten, wobei die Behandlung 2 – 6 Wochen dauern wird; aus schwebender Weinhefe wird Lallzyme MMX selektiv Mannoprotein freisetzen zur Stabilisierung von Farbstoffen sowie Stabilisierung von Weinsäure und Eiweiss.

Die wertvollen Komponenten aus der Hefeautolyse (dieser Vorgang wird durch Lallzyme MMX intensiviert) tragen wesentlich zu einer sensorisch signifikant bevorzugten Weinharmonisierung bei. Der Weinausbau «auf der Weinehefe» mit dem innovativen Enzympräparat Lallzyme MMX bringt harmonische Geschmacksintensivierung für jeden Weintyp. Mit dieser Qualitätsmassnahme werden deutliche sensorische Qualitätssteigerungen und auch optische Verbesserungen (Rotweinfarbstabilität, Viskosität bei Weisswein), erzielt.

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