

Enzym Lallzyme Cuvée Blanc

Lallzyme Cuvée Blanc ist granuliert und hat eine leichte Braunfärbung.

Lallzyme Cuvée Blanc wurde von LALLEMAND entwickelt für die spezifische Wirkung bei der Trauben-Mazeration von Weissweinsorten wie Sauvignon Blanc, Semillion, Chardonnay, Müller Thurgau, Grüner Veltliner etc.

Hochwertige Weinqualität mit kräftiger Struktur und intensive Sortenaromen werden mit Lallzyme Cuvée Blanc vorteilhaft erzielt.

Wirkung

Lallzyme Cuvée Blanc ist ein besonderes Pektinasepräparat mit starker Glycosidase- Zusatzaktivität und schonenden Mazerations- Aktivitäten (Cellulase, Hemicellulase).

Die Weissweine mit Lallzyme Cuvée Blanc werden sensorisch bevorzugt:

Gesteigerte aromatische Komplexität und intensive Struktur (mouthfeel) der Weine. Nach 2-jähriger Lagerzeit bleiben diese geschmacklichen Vorteile weiterhin erkennbar.

Anwendung

Dosage 2g Lallzyme Cuvée Blanc je 100kg Trauben.

Zur besseren Durchmischung sollte das Enzymgranulat vor der Zugabe in Wasser/most gelöst werden. Zugabe empfohlen vor Befüllung des Mazerations-Tanks oder der Presse. Mazerations- Dauer 6 – 12 Stunden für beste Ergebnisse bei Temperatur von 12 bis 15°C.

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.