

LALLZYME® HC
Nagykoncentrációjú, nagy tisztaságú pektinbontó enzimkészítmény
gyümölcscefrékhez, gyümölcslevekhez

A LALLZYME® HC szelektált enzimek keveréke. Gyümölcslevek és gyümölcscefrék pektintartalmának lebontására, létisztításra használható. A LALLZYME® HC-t Európában évek óta használják gyümölcscefrék feltárására, a préselhetőség javítására, létisztításra. A LALLZYME® HC hatására csökken a cefre viszkozitása, alapvetően több aroma szabadul fel, gyorsul az erjedés, javul a cefre főzhetősége. Ha a lékinyerés a cél, növekszik a színlékihozatal, továbbá alacsonyabb nyomáson és rövidebb préselési idővel lehet dolgozni. Mindezek a technológiai körülmények magas minőségű mustot, gyümölcslevet eredményeznek (a polifenol-komponensek kisebb koncentrációja).

Az E.U.-ban állítják elő *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből. A termék pektolitikus enzimekből és maltodextrinből áll. A LALLZYME® HC fahéjsav-észteráz mentes, az oxidáz mellékaktivitásoktól is tökéletesen megtisztított, így az enzimkezelt gyümölcslevek, a belőlük készült borok kevésbé oxidálódnak, lassabban öregszenek.

AKTIVITÁS:

A LALLZYME® HC enzimaktivitása magas SO₂ és savtartalom mellett, alacsony pH-n is jó stabilitást mutat. A LALLZYME® HC-nek erős pektolitikus, celluláz és hemicelluláz aktivitása van, így lebontja az összefonódott pektin és hemicellulóz tartalmú makromolekulákat.

A LALLZYME® HC aromaprekurzorokat extrahál a bogyó szilárd részeiből. 8-55 °C-os hőmérséklettartományban aktív (optimum: 50 °C; inaktiválódási hőmérséklet: 60 °C).

ALKALMAZÁS:

A gyümölcsökhöz feltárás, cefrőzés során adagolható. Létisztításhoz elsősorban ezt az enzimet ajánljuk, mivel igen erős celluláz és hemicelluláz mellékaktivitása van. A LALLZYME® HC azonnal megkezdí a pektin lebontását.

Az enzimkészítmény nagy koncentrációja miatt, pl. szőlőlevekben 10-12 °C-on a pektinbontás 20-30 perc alatt lejátszódik (0,5 – 1,0 g/hl dózis mellett).

ÖKONÓMIAI ELŐNYÖK:

A LALLZYME® HC-vel a gyümölcsök leve sokkal könnyebben kiperéselhető és növeli a lékihozatalt. A gyümölcslé derítése és szűrése lényegesen jobb hatásfokú. Fokozza az aromaanyagok extrakcióját, stabilitását, a lé és a belőle készült párlatok aromatikusságát.

ADAGOLÁS, FELHASZNÁLÁS:

0,5 – 1 g/hl léhez, 1 – 1,5 g/q cefréhez.

Gyümölcscefrékben a dózist a gyümölcs pektintartalmától, a hőmérséklettől és a pektinbontáshoz rendelkezésre álló időtől függően változtatni kell. Hideg, nagy pektintartalmú, illetve nagy cserzőanyag-tartalmú alapanyag esetén 1 – 1,5 g/hl-re kell emelni a dózist. Létisztításnál a magas hőmérséklet miatt a megadott dózis 1/3-a, ¼-e is elegendő lehet (gyakorlati tapasztalatok alapján történő koncentrációigény meghatározás). A száraz enzimet adagolás előtt 100x-os mennyiségű, 15-25 °C-os vízben kell feloldani, majd ezután a pektinbontó tételhez adni.

TÁROLÁS:

Száraz, hűvös helyen (5 – 20 °C). A LALLZYME® HC 20 °C-on történő tárolás esetén is évekig megőrzi aktivitását.

ÓVINTÉZKEDÉSEK:

Az enzimkészítmény porának belégzését, és a felesleges bőrrel való érintkezést el kell kerülni. Bőrre vagy szembe kerülése esetén bő vízzel öblítsük le/ki.

Harmath Bt.

2013 Pomáz, Mikszáth K. u. 11.
Tel/fax: 06-26-325-956, Tel: 06-30-221-8620