

LALLZYME® β

Nagykoncentrációjú enzimek készítmény B-glükozidáz aktivitással,
a párlatok fajtaaromájának további fokozására

A Lallzyme® β szelektált enzimek keveréke, mely illatos gyümölcsök cefréiben (muskotály szőlők, vilmoskörte, birsalma, birskörte, bogyósok stb.), illatos és bukéborok újboraiban képes felszabadítani a cukrokhoz (glükóz, arabinóz, ramnóz, apióz stb.) kötött potenciális fajtaaroma okozó aromaanyagokat. Az aromának ez a cukrokhoz kötött része a cefrében kötötten, nem lepárolhatóan, illat és íz szempontjából inaktívan maradna. Ezt lehet felszabadítani a Lallzyme® β -val. Az így felszabadított aromaanyagok javítják a párlat és a bor fajtaaromáját mind ízben, mind illatban.

A Lallzyme® β -t a világ sok borvidékén használják az illat és íz fokozására. Alkalmazása hasznos az érzékszervileg sok fajtánál igen pozitív norizoprenoidok mennyiségének növelésében is (nagyon fontos pl. a Chardonnay-nál, Rizlingeknél).

A Lallzyme® β -t az EU.-ban állítják elő *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből.

AKTIVITÁS: A Lallzyme® β nagy hatású terpénalkohol és terpéndiol (muskotály szőlőfajták fő fajtajelleg okozó aromaanyagai) felszabadító enzimek készítmény. A Lallzyme® β erősebb illatot, fajtajelleget és jobb érzékszervi minőséget eredményez. A Lallzyme® β enzimaktivitása borokban egyedülálló: magas alkohol-, SO₂- és savtartalom, valamint alacsony pH mellett is jól használható. A Lallzyme® β nagy béta-glükozidáz, arabinozidáz és ramnozidáz, valamint gyengébb pektináz aktivitással rendelkező enzimek készítmény, amely lebontja az aromakötő molekulákat. Az érzékszervileg inaktív, kötött terpénalkoholokból (= aromaprekurzorok) hatékonyan szabadítja fel az érzékszervileg aktív, szabad terpénalkoholokat, így fokozza a bor és a párlat illat- és ízintenzitását, fajtajellegét. A Lallzyme® β jól tolerálja az alacsony hőmérsékletet is és 8-55 °C-os hőmérséklettartományban aktív. Az enzimek készítmény nagy aktivitása miatt a kötött terpénol-komponensek felszabadításának reakcióideje 12 °C-on, a hőmérséklettől függően, 2-4 hétig tart. Figyelem, borászatban az enzimaktivitást a bentonit-adagolás blokkolja.

ALKALMAZÁS: Legjobb hatásfokkal a végerjedésben (ez a szerencsésebb, mert gyümölcspárlat készítésnél a bekeverés után még keletkező erjedési CO₂ megvédi a cefrét a káros oxidációtól),

vagy közvetlen az erjedés után bekeverve alkalmazhatjuk. Így a cefre 3-4 hét múlva lepárolható, és elkerülhetjük a felesleges, minőséget károsító tárolást. Boroknál célszerű a Lallzyme® β -t végerjedésben, vagy az első fejtés során a tételhez keverni. Az újborok ebben az állapotban sok diszaharidhoz és glükózhoz glikozidosan kötött terpénalkoholt és terpéndiolt tartalmaznak. Dózis 3-5 g/q v. g/hl.

Borászatban a technológia folytonossága miatt az enzimet legkésőbb a derítést megelőzően 2-4 héttel adjuk a borhoz. Így az enzimek reakciók teljesen lejátszódnak, és ezután következhet a tételek derítése, majd szűrése. A sorrendiség azért szerencsés így, mert ha a derítés, szűrés után alkalmazzuk az

enzimeket, újra derítenünk kell, hogy az enzimfehérjéket is eltávolítsuk a borból.

ÍZKARAKTER: A párlat fajtajellegesebb, illatosabb, a bor teltebb, gazdagabb és gyümölcsösebb lesz az Lallzyme® β által felszabadított fajtaaromák miatt.

AROMAPROFIL: A Lallzyme® β -s kezelés gazdagabb, tisztább fajta- és termőhelyi jelleg kifejlődését teszi lehetővé. Az aroma stabilitása és gyümölcsös karaktere borokban hosszan megőrződik az érlelés, tárolás során is.

ÖKONÓMIAI ÉRVEK AZ ALKALMAZÁS MELLETT: A Lallzyme® β az aromaanyagok jobb kihozatalát és stabilitását okozza, növeli az aromapotenciált, a fajtajelleget, így értékesebbé teszi a párlatot és a bort.

ADAGOLÁS: 3-5 g Lallzyme® β 1 q cefréhez, 1 hl borhoz. Adagolás előtt az enzimet oldjuk fel 100x-os mennyiségű 15-25 °C-os vízben vagy borban.

TÁROLÁS: Száraz, hűvös helyen (5-20 °C) tárolandó. A Lallzyme® β por alakú enzimekészítmény, 20 °C-on történő tárolás esetén is évekig megőrzi nagy aktivitását.

ÓVINTÉZKEDÉSEK: Az enzimekészítmény 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: 06-30-221-8620, 06-30-9701-842 tel/fax: 06-26-325-956

www.harmathker.hu