

LALLZYME HC

Nagykoncentrációjú, nagytisztaságú pektinbontó enzimekészítmény lényeredéknöveléshez, musttisztításhoz

A Lallzyme HC szelektált enzimek keveréke, mely bor készítésénél használható pektináz enzimekészítmény. A Lallzyme HC-t a világ sok borvidékén évek óta használják héjonáztatáshoz, a préselhetőség javítására, lényeredék-növelésre. Az E.U.-ban állítják elő *Aspergillus niger* fermentációjával nyert speciális enzimekből.

AKTIVITÁS:

A Lallzyme HC enzimaktivitása magas SO₂ és savtartalom mellett, alacsony pH-n is jó stabilitást mutat. A HC-nek erős pektolitikus, celluláz és hemicelluláz aktivitása van, így lebontja az összefonódott pektin és hemicellulóz tartalmú makromolekulákat. A HC aromaprekurzorokat extrahál a bogyó szilárd részeiből, és hatékonyan növeli a bor fajtajelleget okozó aromafrakcióját.

ALKALMAZÁS:

Pektinbontásra, héjonáztatáshoz és a mustok tisztítására alkalmas pektinbontó enzimekészítmény. A szőlőhöz feltárás során adagolandó. A Lallzyme HC hatására nagyobb a lényeredék, amely elsősorban színként jelentkezik. Kisebb a barnulást okozó polifenolok koncentrációja, mivel a préselés nyomásigényét csökkenti. Hatására gyorsulnak a mustok tisztulási folyamatai nyálkázásnál, ülepitésnél, szeparációnál. Ülepítéses musttisztításnál tömörebb az üledék. Javul az újborok deríthetősége, szűrhetősége.

Erősen rothadt szőlő esetén a nagyobb hatékonyságú és gyorsabb musttisztításhoz mindenképpen javasolt a Lallzyme HC alkalmazása. Rothadt termés esetén azonban ne a feltárás előtt a fogadógaratba adagoljuk a készítményt! Alkalmazzunk minnél gyorsabb szőlőfeldolgozást, majd a mustot kénezzük. A must kénezése után 1 – 1,5 g/hl adagban alkalmazzuk a HC tisztítóenzimet. A kénssav, a kénssavas nyálkázás koncentrációtartományában nem gátolja az enzimműködést. A megfelelő enzimaktivitás érdekében a mustot ne hűtsük 8 C alá.

AROMAKARAKTER:

A Lallzyme HC alkalmazásával készült borok aromapotenciálja nagyobb, mint az enzimkezelésen át nem esett boroké, mivel a celluláz és hemicelluláz enzimek hatására lebontódnak az aromaanyagokat fogvatartó héj alatti tasakocskák, amelyből szabad és a kötött aromaanyagok jutnak a mustba.

ÖKONÓMIAI ELŐNYÖK:

A Lallzyme HC könnyen préselhető levet ad, és megnöveli a lényeredéket (80%-ban színként jelentkezik). Lerövidül a préselési idő. A mustok könnyebben tisztíthatók, ülepitéses musttisztításnál tömörebb az ülepitési alj. Az újborok derítése és szűrése sokkal könnyebbé válik. Alkalmazása az aromakarakter erősödését eredményezi.

TISZTASÁG:

A Lallzyme HC a különféle oxidáz mellékaktivitásoktól mentes (pl. fahéjsav-észteráz), így nem gyorsítja a borok öregedési folyamatait, sőt ellenkezőleg, alkalmazásával visszaszorítjuk a természetes, káros mellékaktivitással rendelkező mikrobiális pektinázok tevékenységét, így a borok öregedésre való hajlamát csökkentjük !!!

ADAGOLÁS:

0,5 – 1 – 1,5 g/q szőlő. Az enzim 15 C feletti hőmérsékleten 20-30 perc alatt lebontja a pektin teljes mennyiségét. A dózist a gyümölcs pektintartalmától, a hőmérséklettől és a pektinbontáshoz rendelkezésre álló időtől függően változtatni lehet. A száraz enzimet adagolás előtt 15 – 25 C hőmérsékletű vízben feloldjuk, majd ezután a pektinbontandó tételhez adjuk.

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