



## SPECIALNÍ SLOŽENÍ ENZYMU K VYLEPŠENÍ MACERACE SLUPEK BÍLÝCH HROZNŮ



### POPIS A APLIKACE

*LALLZYME CUVÉE BLANC™ je mikrogranulovaný enzymový přípravek získaný z *Aspergillus niger* pro maceraci slupek bílých hroznů.*

*Obsahuje vysoké aktivity pektináz, vyváženou kombinaci pektin lyázy, pektin metylesterázy a polygalakturonázy. Obsahuje také glykosidázové aktivity, které pomáhají uvolňovat aglykon z aromatických prekurzorů.*

*Macerační aktivity jsou velmi nízké, aby se zabránilo extrakci polyfenolů a jiných nežádoucích látek z hroznových slupek.*

*LALLZYME CUVÉE BLANC™ se přidává během macerace slupek bílých hroznů pro zvýšení extrakce aromatických prekurzorů (thioly, terpeny, norisoprenoidy) a pro zlepšení aroma.*

*LALLZYME CUVÉE BLANC™ umožňuje také lepší a snadnější extrakci moštu při lisování. To přispívá k celkovému zvýšení kvality moštu. Mošt je kompletně sedimentován a kal se snadno usazuje.*

*Víno bude bohatší na aromatické prekurzory a komplexnost aroma a zvýrazní odrůdy hroznů.*

### LALLZYME CUVÉE BLANC™ HLAVNÍ VÝHODY

VELMI ÚČINNÁ A RYCHLÁ MACERACE SLUPEK

ZVÝŠENÍ KOMPLEXNOSTI AROMA

ZVYŠUJE CHARAKTER ODRŮDY HROZNŮ



## NÁVOD K POUŽITÍ

Nejlepších výsledků dosáhnete přidáním LALLZYME CUVÉE BLANC™ ihned na začátku macerace hroznových slupek.

Zabraňte maceraci kontaminovaných hroznů (např. botrytida hroznů).

Pro lepší promíchání rozmíchejte enzymatický přípravek v 20-ti násobku jeho váhy s moštem.

Tolerance nízké teploty 8°C (46°F); teplota ovlivňuje dávkování enzymu a délku léčby (ošetření).



## DÁVKOVÁNÍ

- ✓ 1.5-2.0 g/100 kg hroznů při standardních podmínkách a při teplotě nad 10°C (50°F)
- ✓ 2.0-2.5 g/100 kg při nižších teplotách mezi 8 to 10°C (46 – 50°F)



## POZNÁMKA

Enzymatická aktivita není ovlivněna normálním přidáním SO<sub>2</sub>.

Protože LALLZYME CUVÉE BLANC™ je protein, nepoužívejte bentonit během enzymatické léčby. Pektinový test může být použit ke kontrole zbytkového pektinu po ošetření.



### BALENÍ

plastová  
nádoza 100 g



### SKLADOVÁNÍ

Skladujte LALLZYME CUVÉE BLANC™ na chladném a suchém místě, nejlépe mezi 5 a 15°C (41-59°F).

**LALLZYME CUVÉE BLANC™ je receptem společnosti Lallemmand sestavený na základě výsledků výzkumu a pokusů provedených společností Lallemmand a jejími partnery z výzkumného ústavu v souladu se současnou legislativou.**

Informace zde uvedené jsou pravdivé a přesné podle našich nejlepších znalostí; tento technický list se však nepovažuje za záruku, vyjádřenou nebo IMPLICITNÍ, ani za podmínku prodeje tohoto produktu.