

LALLZYME Cuvée Blanc

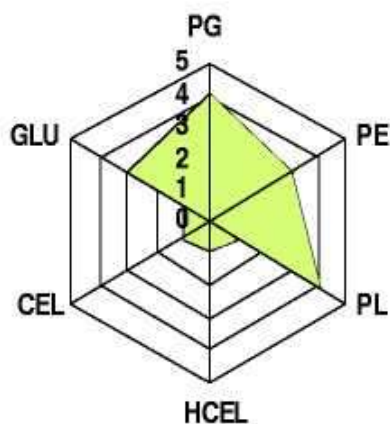
Фермент для экстрагирования (белые вина)

НАЗНАЧЕНИЕ

Фермент LALLZYME Cuvée Blanc (ЛАЛЗАЙМ Кюве Блан) разработан корпорацией ЛАЛЛЕМАНД и применяется для экстрагирования ароматических веществ из кожицы белого винограда (сортов Совиньон Бланк, Шардоне, Семильон и др.) в процессе настаивания при производстве белых вин наивысшего качества, отличающихся богатыми ароматами и полнотой.

ОПИСАНИЕ

LALLZYME Cuvée Blanc представляет собой особый фермент пектиназы с выраженной глюкозидной активностью. В тоже время, способность фермента к экстрагированию (целюлазная и гемицелюлазная активность) практически отсутствует.



Пояснения к рисунку:

- *PG, PE и PL* – пектиная активность
- *HCEL и CEL* – целюлазная и гемицелюлазная активность
- *GLU* – бета-глюкозидная активность

Пектиназы с низкой экстрактивной активностью обеспечивают лучший и более деликатный отжим, увеличивают выход сусла самоотеком и быстрое осветление после пресса. Благодаря выраженной β-глюкозидной

активности, фермент LALLZYME Cuvée Blanc позволяет усилить ароматы в белом вино материале и обеспечить их длительную стабильность.

РЕЗУЛЬТАТЫ

LALLZYME Cuvée Blanc применяется с большим успехом по всему миру. Выгоды от применения фермента схематично обобщены в нижеследующей таблице

	Без настаивания	Только настаивание	Настаивание + LALLZYME Cuvée Blanc
Выход самоотеком	-	+	+++
Осветление	+	-	+++
Экстрагирование красящих	-	+	+
Ароматика	-	+	+++
Полнота	-	+	+++

Замечательная особенность применения фермента LALLZYME Cuvée Blanc состоит в том, что даже через несколько лет выдержки, разница между вино материалом, сусло которого подвергалось обработке ферментом и не обработанным поразительна. Усиленные ароматы сохраняются в вино материале годами.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Дозировка LALLZYME Cuvée Blanc обычно составляет 20 г на 1 т винограда. Фермент предварительно растворяют в воде или сусле (примерно 1:100) для обеспечения равномерного распределения по всему обрабатываемому объему.

LALLZYME Cuvée Blanc вносится в поток мезги после дробления.

Наилучшие результаты достигаются при обработке в течение 6-10 часов и температуре <20°C.