

LALLZYME C-MAX

Enzym s maximálním účinkem k číření moštu

PRODUKT

LALLZYME C-MAX byl vyvinut firmou LALLEMAND speciálně k použití za obtížných aplikačních podmínek.

Čířicí enzym C-MAX spolehlivě působí i za nízkých teplot a nízkých hodnot pH.

LALLZYME C-MAX je získáván bez genetických úprav z přírodních hub a optimalizován v několika složitých krocích čištění.

ÚČINEK

LALLZYME C-MAX je zvláště vysoce koncentrovaný pektinázový přípravek s vysokým podílem polygalakturonázy.

Rychlá redukce viskozity podporuje rychlou sedimentaci kalu.

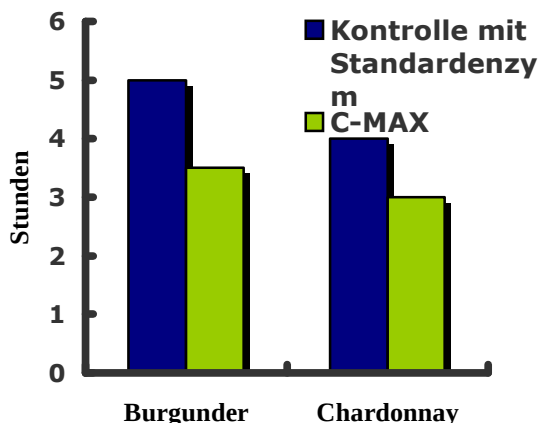
Vysoce čistý enzym C-MAX nemá žádnou aktivitu esterázy kyseliny skořicové a díky tomu zabrání nežádoucí tvorbě vinylfenolů.

Při velmi vysokém obsahu pektinu v moštu účinkuje C-MAX stejně spolehlivě jak při teplotách pod 15° C.

Rovněž při nízké hodnotě pH < 3,2 C-MAX zůstává aktivní a výrazně urychluje číření moštu.

VÝSLEDKY TESTU

Doba k dosažení zakalení < 100 NTU:



Parametry testu :

- pH 3.00 (chardonnay)
- pH 3.10 (rulandské)
- Teplota 14°C
- Francie (Champagne), rok 2001

Dávka enzymu: 1g/hl

POUŽITÍ

Dávkování: **0,5-1 g LALLZYME C-MAX** na 100 kg hroznů/šťávy

K lepšímu promíchání enzymový granulát před přidáním rozpust' ve vodě nebo šťávě. Doporučujeme dávkování před plněním do sedimentační nádrže nebo do lisu, zajistěte dobré přimíchání.