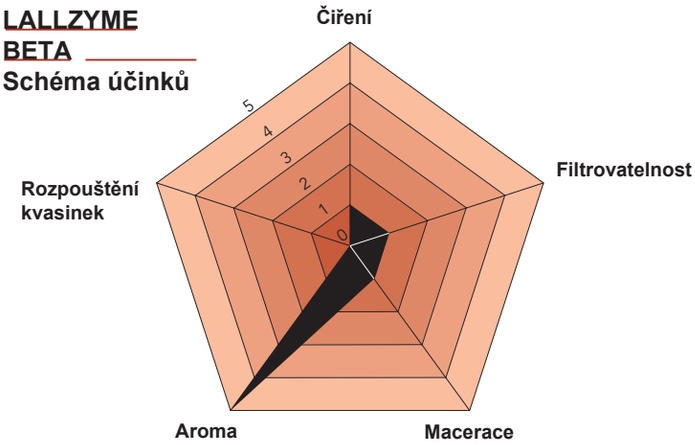
LALLZYME® BETA

POUŽITÍ	Uvolňování aromatické látky ve víně.
POPIS	Granulovaný glykosididický přípravek. Původ : *Aspergillus niger.*

AKTIVITA A PŮSOBENÍ

LALLZYME BETA je enzymatický přípravek se silnou glykosidickou aktivitou. Byl vyvinut pro zvýšení aromatické intenzity bílých vín. Čím větší je zásoba aromatických prekurzorů, tím větší je účinek enzymů. Z tohoto důvodu má LALLZYME BETA velmi pozitivní výsledky na vína jako jsou Muškát Tramín, Sauvignon a další aromatické odrůdy.

LALLZYME BETA
Schéma účinků



DÁVKOVÁNÍ

Aplikace	Parametry (teplota/čas)	Doporučené dávkování (g/hL)
Bílá vína z aromatických hroznů	min. 12°C / min. 3 týdny	5 g

Rozpusťte enzym v adekvátním množství (1 v 100) vody nebo hroznového moštu umožňuje rovnoměrné rozložení v celkovém množství vína.

BALENÍ, SKLADOVÁNÍ A MANIPULACE

- LALLZYME BETA je dostupný ve 100 g utěsněných plastových nádobách, dodávaný v 10 kg krabicích (10 x (10 x 100 g)).
- Uzavřené nádoby skladovat na suchém místě při pokojové teplotě. Datum expirace viz spodní část kontejnerů.
- Je třeba vyhnout se přímému kontaktu s pokožkou. Vdechování enzymů může způsobit alergii. Další podrobnosti naleznete v bezpečnostním listu LALLZYME Cuvée Rouge (BL)