

LittoZym Brillance

Oenologický, vysoce aktivní enzym bez doprovodné aktivity cynamoylesterázy k čiření moštů a mladého vína

Charakteristika: LittoZym Brillance snižuje viskozitu rychlým odbouráváním vázaných pektinových gelů. Kal se destabilizuje, rychleji a přímo se usadí, čímž se urychlí účinek čiření. Působení a efektivita následně přidaného čířicího přípravku se zlepší. LittoZym Brillance je stejnou měrou vhodný pro čiření moštů a mladých vín z bílých a modrých hroznů.

Oenologické vlastnosti:

Enzymatický preparát z *Aspergillus niger* (pektináza, IUB-Nr.: 3.2.1.15) a *Trichoderma sp.* (β -glucanáza, IUB-Nr.: 3.2.1.58). Enzym urychluje odbourávání vysokomolekulárního pektinu na kyselinu galakturonovou a metylové skupiny stejně jako odbourávání botrytidového resp. kvasného glukanu na glukózu.

- hlavní aktivita:	150.000 ASV-U/g	celková pektináza
	700.000 PE-U/g	pektinesteráza
	47.500 Endo-PG-U/g	polygalakturonáza
	300 BG-U/g	botrytisglukanáza

- vedlejší aktivita: β -glucosidáza
- čistota: bez cynamoylesterázy (max. 15 CE-U/g)

Údaje o aktivitě se provádějí na základě výsledků OIV Oeno 11/2004 a Oeno 12/2004, vypočtených podle analytických postupů firmy Erbslöh.

- obsahuje maltodextrin
- bez přidání konzervačních látek
- Non-GMO und Non-Self-Cloning (není samoklonovací)

Dávkování: 1 - 3 g/100 l moštu/vína z bílých hroznů
2 - 4 g/100 l moštu/vína z modrých hroznů

Doporučení týkající se dávkování poukazují na teplotu 15 °C. Pro lepší rozptýlení LittoZymu Brillance je doporučeno jej rozpustit v malém množství studené vody.

Oenolog radí: Včasné čiření moštu a vyloučení všech rušivých složek a nečistot (způsobených přirozeně nebo prostředím) spolu s kalem ještě před fermentací vede k čistým svěžím vínům
LittoZym Brillance působí také během kvašení a zajišťuje zvýšené samočiření mladých vín.

Balení: 200 g v dóze

Skladování: Při chladném a suchém skladování má enzymatický preparát trvanlivost min. 3 roky. Datum minimální trvanlivosti a číslo šarže jsou uvedeny na etiketě.