



# LittoZym Sur lies



La Littorale  
Groupe  
Erbslöh

## Oenologický, vysoce aktivní enzym bez doprovodné aktivity cynamoylesterázy k optimalizované lýze kvasinek pro lepší strukturu a více plnosti

**Charakteristika:** LittoZym Sur lies urychluje rozklad jemných kalů perforací buněčných stěn. Tím se zrychluje uvolňování mannoproteinů z buněčných stěn. Při dále probíhajícím enzymatickém procesu rozkladu se s aromatickým charakterem uvolňuje kvasný mannan a kvasné druhotné složky, jako např. aminosloučeniny. Mannoprotein a kvasný mannan vedou k intenzivnímu a déle trvajícím pocitu v ústech, k více smetanové a svěží chuti. Zlepší se struktura a hustota.

**Oenologické vlastnosti:**

Enzymatický preparát z *Aspergillus niger* (pektináza, IUB-Nr.: 3.2.1.15) a *Trichoderma* sp. ( $\beta$ -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:	30.000 ASV-U/g	celková pektináza
	140.000 PE-U/g	pektinesteráza
	9.500 Endo-PG-U/g	polygalakturonáza
	6.000 BG-U/g	botrytisglukanáza

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

Údaje o aktivitě se provádějí na základě výsledků OIV Oeno 18/2004 vypočtených podle analytických postupů firmy Erbslöh.

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

**Dávkování:** 2 - 5 g/100 l do mladého vína na jemných kalcích:

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

**Oenolog radí:** Okamžikem přidání, dobou působení a množstvím kvasinek se pozitivně ovlivňuje a reguluje intenzita lýzy kvasinek a intenzita vývoje chuti.

**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.

U přírodních produktů podléhá ošetřování obvyklým nepostižitelnostem Ošetření doporučené v technických katalogových listech tudíž nejsou právně závazné. Doplnujícími jsou naše Všeobecné obchodní podmínky.  
Tisk: 2008

