



# Lallzym Cuvée Blanc

Enzympräparat aus *Aspergillus* sp. für oenologische Zwecke.

## Spezifikation

### Physikalische Eigenschaften

Aussehen: granuliert  
Farbe: weiß bis hellbraun

### Bestandteile:

Pectinase  
Maltodextrine

### Produkt Spezifikation

Polygalacturonase (PG)	1800 U/g
Pectin Methyl Esterase (PE)	500 U/g
Pectin Lyase (PL)	80 U/g
Beta Glucosidase	400 BGDU/g
Trockengehalt	> 90%
Coliforme	< 30 CFU/g
E. coli	keine in 25g
S. aureus	keine in 1g
Salmonellen	keine in 25g
Gesamtlebendzahl	< 5x10 <sup>4</sup> CFU/g
Hefen	< 10 <sup>2</sup> CFU/g

### Schwermetalle

Blei	< 5 mg/kg
Quecksilber	< 0,5 mg/kg
Arsen	< 3 mg/kg
Cadmium	< 0,5 mg/kg

### Oenologische Anwendung

In der 10-fachen Wasser- oder Mostmenge vorlösen

### Dosierung

2 g/hl

### Lagerung & Haltbarkeit

Kühl und trocken lagern.  
4 Jahre in Originalverpackung

### Verpackung

100 g

Version 01/2026

