



Lallzym MMX

Enzympräparat aus *Aspergillus sp.* für oenologische Zwecke.

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen: granuliert
Farbe: weiss bis hellbraun

Bestandteile:

Pectinase
Beta-Glucanase
Maltodextrine

Produkt Spezifikation

Polygalacturonase (PG)	1850 U/g
Pectin Methyl Esterase (PE)	540 U/g
Pectin Lyase (PL)	25 U/g
Beta-Glucanase	80 BGXU/g
Trockengehalt	> 90%
Coliforme	< 30 CFU/g
E.coli	keine in 25g
S. aureus	keine in 1g
Salmonellen	keine in 25g
Gesamtlebendzahl	< 5x10 ⁴ CFU/g
Hefen	< 10 ² 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

3-5g /hl

Lagerung & Haltbarkeit

Kühl und trocken lagern.
4 Jahre in Originalverpackung

Verpackung

100 g

Version 01/2026

