



ENZIMA PECTOLÍTICA DE ALTA CONCENTRACIÓN PARA LA MACERACIÓN LARGA DE UVAS TINTAS, PARA VINOS CON LONGEVIDAD.



DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME OE™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para la maceración de uvas tintas y blancas.

Las actividades principales, pectin liasa, pectin metilesterasa y poligalacturonasa, se combinan con actividades secundarias que contribuyen activamente al color y la difusión del tanino de las pieles durante la maceración de la uva tinta.

Las actividades de maceración de LALLZYME OE™ son ramnogalacturonasas, activa sobre ramnogalacturonanos tipo I, la xilanasa, la hemicelulosa y la celulasa. La combinación de todas estas actividades, asociada con un contenido correcto de homogalacturonasa, es crucial para la liberación de color y polifenoles de las paredes celulares de la piel.

El uso de LALLZYME OE™ contribuye a obtener vinos tintos bien equilibrados, con taninos suaves y un color intenso y brillante. Es la preparación enzimática ideal para una maceración pelicular media a larga con una expresión varietal intensa.

LALLZYME OE™ también se sugiere para la maceración pelicular de uvas blancas; Las actividades macerativas liberan fácil y rápidamente los precursores de aroma de las paredes celulares de la piel.

LALLZYME OE™ PRINCIPALES BENEFICIOS

DIFUSIÓN DE COLOR Y POLIFENOLES EN MACERACIONES PELICULARES DE LARGO CONTACTO

COMPLEJIDAD Y ESTABILIDAD DE POLIFENOLES

FÁCIL PENSADO DE PIELES



INSTRUCCIONES DE USO

Para obtener los mejores resultados, agregue LALLZYME OE™ tan pronto como sea posible durante el llenado del tanque de maceración.

Para la maceración de uvas blancas, agregue LALLZYME OE™ antes o mientras llena la prensa.

Para una mejor mezcla, suspenda la preparación de la enzima en 10 veces su peso con el mosto.

Tolerancia a bajas temperaturas desde los 10°C; La temperatura influye en la dosificación de la enzima y el tiempo de tratamiento.



DOSIS

- ✓ 1,5-2,0 g/100 kg para condiciones normales y temperaturas por sobre los 20°C
- ✓ 2,0-2,5 g/100 kg para bajas temperaturas



NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂.
Siendo LALLZYME OE™ una proteína, no use bentonita durante el tratamiento enzimático.
Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después del tratamiento.



PRESENTACIÓN

Envases de plástico de 100 g.



ALMACENAMIENTO

Almacene LALLZYME OE™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 15°C (41-59°F).

LALLZYME OE™ es una formulación de Lallemand, basada en los resultados de investigación y ensayos realizados por sus institutos asociados en concordancia con la legislación vigente.

La información aquí citada es verdadera y detallada gracias a nuestra experiencia; Sin embargo, esta información no debe ser considerada como una garantía expresa o implícita o condición para la venta de este producto

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Julio 2019