



## FORMULACIÓN ENZIMÁTICA ESPECIAL PARA UNA ALTA ACTIVIDAD DURANTE LA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DE UVAS TINTAS



### DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para maceración prefermentativa en frío de uvas tintas.

Debido a su balance óptimo de pectinasas y actividades secundarias; es capaz de aumentar la calidad global y el equilibrio de los vinos tintos premium.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ contiene altas actividades pectinasas; es una combinación de pectin liasa, pectin metil esterasa, poligalacturonasa y pectinas activas en cadenas laterales. La preparación enzimática también contiene actividades macerativas como las hemicelulasas, capaces de extraer precursores de aroma (tioles, terpenos, norisoprenoides) y polisacáridos responsables de la complejidad y longevidad.

Para completar la formulación, las actividades glicosidasas permiten la liberación parcial del los aromas a partir de sus precursores no odorantes, resultando en un aumento de la percepción aromática.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ se añade durante la maceración prefermentativa en frío de las uvas tintas.

El vino será más rico en aromas varietales.

### LALLZYME CUVÉE ROUGE™ PRINCIPALES BENEFICIOS

MENOR TIEMPO DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA

AUMENTO DE LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA

AUMENTO DE LA EXTRACCIÓN DE COLOR Y POLISACÁRIDOS



## INSTRUCCIONES DE USO

Para obtener los mejores resultados, añade LALLZYME CUVÉE ROUGE™ tan pronto como sea posible al inicio de la maceración prefermentativa.

Se recomienda evitar maceración de pieles en uvas con contaminación elevada (uvas botritizadas) y uvas no maduras.

Para una mejor mezcla, suspender la preparación enzimática en 10 veces su peso en agua o mosto.

Tolerancia a baja temperatura de 8°C; la temperatura influye en la dosis de la enzima y el tiempo de tratamiento.



### DOSIS

- ✓ 2,0-2,5 g/100 kg para uvas en condiciones estándar, a temperatura por encima de 15°C
- ✓ 2,5-3,0 g/100 kg para temperaturas más bajas, entre 10 y 15°C

El tiempo de contacto es normalmente entre 3 y 5 días.



### NOTA

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO<sub>2</sub>. Siendo LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 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 CUVÉE ROUGE™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 – 15°C.

**LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 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:

Julio 2019