



LALLZYME B-620™

Enzima pectolítica de alta concentración para realzar el color y las notas azuladas del vino tinto

DESCRIPCIÓN

LALLZYME B-620™ es un preparado enzimático microgranulado de *Aspergillus niger* para la maceración de uvas tintas.

Su particular equilibrio, entre una actividad pectolítica muy elevada y una fuerte actividad hemicelulásica y celulásica, permite a esta enzima ejercer una acción de maceración especialmente eficaz sobre las uvas.



BENEFICIOS Y RESULTADOS

Las virtudes de LALLZYME B-620™ se manifestaron durante ensayos realizados en maceración de uvas tintas en diferentes bodegas experimentales. Los valores de absorbancia a 620 nm fueron significativamente superiores con LALLZYME B-620™ en comparación con testigos macerados sin enzimas.

Los vinos obtenidos de la maceración con LALLZYME B-620™ mostraron un color intenso y brillante con un mayor componente azul/morado. Además, los taninos fueron consistentemente más suaves y redondos. La combinación de lograr vinos tintos frescos y redondos con un color intenso y particularmente profundo condujo al desarrollo de esta enzima peculiar en la gama.

PROPIEDADES

- Tendencia hacia las tonalidades azules en el color
- Mayor intensidad de color
- Taninos redondos y equilibrados



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis: 2,0-3,0 g/100 kg para condiciones estándar, con temperaturas por encima de 20 °C;
3,0-4,0 g/100 kg para temperaturas por debajo de 20°C.

Para obtener mejores resultados, LALLZYME B-620™ lo antes posible directamente en el depósito de maceración.

Para una mejor mezcla, suspender el preparado enzimático en 10 veces su peso con mosto.

Baja tolerancia a 10 °C; la temperatura influye en la dosis de la enzima y en el tiempo de tratamiento.

+ NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por adiciones normales de SO₂.

Dado que LALLZYME B-620™ es una proteína, no utilice bentonita durante el tratamiento enzimático.

Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después del tratamiento.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 250g
- Almacenar LALLZYME B-620™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5° y 15°C, en el envase original cerrado.

Distribuido por:

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Mayo 2023

LALLZYME B-620™ es una receta de Lallemand, formulada a partir de los resultados de investigaciones y ensayos realizados por Lallemand y sus institutos de investigación asociados, de conformidad con la legislación vigente más completa.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.