



ENZIMA EFICIENTE PARA UN DESFANGADO RAPIDO DEL MOSTO Y CLARIFICACIÓN DE VINO



DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME PROCESS CLAR™ es un preparado enzimático microgranulado, obtenido de *Aspergillus niger*, para el desfangado de mosto y la clarificación de vino.

Es una formulación enzimática para elaboraciones de mayor volumen: funciona de manera rápida y eficiente incluso a baja dosis y en diversas condiciones de uso.

Las actividades enzimáticas son predominantemente pectinasas, en particular pectina liasa, pectina metilesterasa y poligalacturonasa, naturalmente combinadas con pectinasas activas en cadenas laterales. Su amplia gama de actividades permite una hidrólisis fácil y rápida de las pectinas de mosto.

LALLZYME PROCESS CLAR™ contiene actividades de baja maceración. Debido a esto, cuando la adición se realiza en la prensa, la extracción de polifenoles es limitada.

El mejor rendimiento de LALLZYME PROCESS CLAR™ es particularmente evidente cuando desfanga rápidamente el mosto en depósitos grandes. Su acción se centra especialmente en las pectinas de cadena lineal, con un rápido y significativo descenso de la viscosidad.

Las lías, son fáciles de separar y tratar. Esto es evidente en los depósitos de desfangado de mayor volumen.

En caso de uso de LALLZYME PROCESS CLAR™ antes de la flotación, la rápida disminución de la viscosidad es crucial para reducir el tiempo de tratamiento y la cantidad de agentes de clarificación.

PROCESS CLAR™ PRINCIPALES BENEFICIOS

DESFANGADO EFICIENTE A BAJA DOSIS

MAYOR EFICIENCIA DEL PROCESO DE FLOTACIÓN

TRATAMIENTO MÁS RÁPIDO DE GRANDES VOLÚMENES



INSTRUCCIONES DE USO

Para obtener los mejores resultados, agregue LALLZYME PROCESS CLAR™ tan pronto como sea posible directamente en el depósito de desfangado después de prensar.

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

Tolerancia a baja temperatura a 10°C; La temperatura influye en la dosificación de la enzima y el tiempo de tratamiento.



DOSIS

- ✓ 2,0-2,5 g/hL para desfangado estático y flotación del mosto por encima de 12°C
- ✓ 2,5-3,0 g/hL para desfangado estático y flotación de mostos entre 10 y 12°C
- ✓ 1,0-2,0 g/hL para clarificar el vino



NOTA

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



PRESENTACIÓN

Envases de plástico de 1 kg



ALMACENAMIENTO

Almacene LALLZYME PROCESS CLAR™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 - 15°C.

LALLZYME PROCESS CLAR™ 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