



ENZIMA PECTOLÍTICA DE ALTA CONCENTRACIÓN PARA EL DESFANGADO DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS EN CONDICIONES DIFÍCILES



DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME C-MAX™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para el desfangado estático de mostos blancos y rosados.

Las principales actividades enzimáticas, pectina liasa, pectina metilesterasa y poligalacturonasa, se combinan de forma natural con actividades secundarias que contribuyen activamente a la hidrólisis completa y rápida de las pectinas.

Debido a su alta concentración, riqueza y complejidad de las actividades enzimáticas, LALLZYME C-MAX™ mejora el desfangado, la clarificación y el prensado.

LALLZYME C-MAX™ muestra su actividad única en diferentes condiciones de desfangado, como bajas temperaturas, alto contenido de pectinas totales, pectinas altamente ramificadas, pH bajo o corto tiempo de contacto.

El primer beneficio es un aumento general en la calidad del mosto, que combinado con la sedimentación rápida y compacta de las lías, resulta en una mejora en la calidad del vino final.

LALLZYME C-MAX™ PRINCIPALES BENEFICIOS

DESPECTINIZACIÓN RÁPIDA Y COMPLETA A BAJAS DOSIS

ES ACTIVA TAMBIÉN BAJO CONDICIONES EXTREMAS DE BAJO PH, BAJA TEMPERATURA O ALTO CONTENIDO DE PECTINA

SEDIMENTACIÓN RÁPIDA Y COMPACTA DE LAS LÍAS.



INSTRUCCIONES DE USO

Para obtener los mejores resultados, añada LALLZYME C-MAX™ tan pronto como sea posible en el fin del prensado o directamente en el depósito de desfangado.

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

Tolerancia a baja temperatura hasta los 8°C; La temperatura influye en la dosificación de la enzima y el tiempo de tratamiento.



DOSIS

- ✓ 0,5-1,0 g/hL bajo condiciones normales y temperatura por encima de los 12°C
- ✓ 1,0-2,0 g/hL para baja temperatura, desde 8 a 12°C



NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂. LALLZYME C-MAX™ es una proteína, no use bentonita durante el tratamiento con enzimas. Se puede realizar la prueba de pectina para verificar si hay pectina residual después del tratamiento.



PRESENTACIÓN

Envases de plástico de 250 g.



ALMACENAMIENTO

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

LALLZYME C-MAX™ es una formulación de Lallemand, basada en los results 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