



LALLZYME OE™

Enzima pectolítica de alta concentración para la maceración larga de uvas tintas, para vinos con longevidad.

DESCRIPCIÓN

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.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Las actividades de maceración de LALLZYME OE™ son ramnogalacturonasas, activa sobre ramnogalacturonanos tipo I, la xilanasa, la hemicelulosa y la celulosa.

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™ también se puede utilizar para la clarificación del vino.

CARACTERÍSTICAS

- Difusión de color y polifenoles en maceraciones peliculares de largo contacto
- Complejidad y estabilidad de polifenoles
- Fácil prensado de pieles



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- 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

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.

+ 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.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 100 g
- Almacene LALLZYME OE™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 15 °C (41-59 °F)

Distribuido por:

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. Enero 2023

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.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture