



LALLZYME MMX™

Formulación enzimática para mejorar la crianza sobre lías y la filtrabilidad de los vinos

DESCRIPCIÓN

LALLZYME MMX™ es una preparación enzimática microgranulada para la mejora de la filtrabilidad del vino, la clarificación del mosto de uvas botritizadas y para la crianza sobre lías. Contiene pectinasas, obtenidas de *Aspergillus niger*, y glucanasas, originadas de *Thricoderma harzianum*.



VENTAJAS Y RESULTADOS

La acción de esta formulación enzimática especial es aplicable en dos escenarios diferentes:

1. En caso de contaminación con *Botrytis cinerea*, los glucanos vienen desde las uvas al mosto y, luego, al vino. Estos glucanos crean problemas en la clarificación y filtración del vino, con una reducción de la calidad y un aumento del costo y el tiempo de procesamiento. Las actividades β -glucanasa contenidas en LALLZYME MMX™ son capaces de hidrolizar estos glucanos no deseados, obteniendo una clarificación más fácil del vino y menos problemas de obstrucción del filtro.
2. La adición de LALLZYME MMX™ en el vino durante el envejecimiento sobre lías, acelera la autólisis de la levadura con una liberación más rápida y más abundante de todos los compuestos que están dentro de las células de la levadura, lo que contribuye significativamente a la complejidad del aroma. Además, la degradación de la pared celular de la levadura enriquece el vino en manoproteínas que se correlacionan positivamente con la sensación en la boca, el sabor más largo, la longevidad y la estabilidad coloidal.

LALLZYME MMX™ se puede utilizar en vino blanco, rosado o tinto, en presencia de lías. El aumento de la riqueza de los polisacáridos en el vino y actúa positivamente sobre la estabilidad proteica y tartárica.

- ### CARACTERÍSTICAS
- Degradación rápida y eficiente de los glucanos de botrytis
 - Crianza sobre lías más rápida
 - Filtración más fácil



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 2,5-3,0 g/hL para la hidrolización de glucanos de *Botrytis* en temperaturas superiores a 15 °C
 - 2,5-3,0 g/hL para envejecimiento sobre lías en temperaturas superiores a 15 °C
 - 3,5-4,0 g/hL para cualquier tratamiento a baja temperatura, desde 13 a 15 °C

Añada LALLZYME MMX™ en vino, depósito o bodega, después de la fermentación alcohólica.

Para una mejor mezcla, suspenda la preparación enzimática en 10 veces su volumen en vino.

Para la crianza sobre lías, para un mejor efecto en la calidad del vino, retire las lías gruesas y deje solo las lías finas.

Tolerancia a baja temperatura hasta los 13 °C (55 °F); la temperatura influye fuertemente en el tiempo de contacto.

A 15 °C el tiempo de contacto normal es entre 3 y 5 semanas; a temperaturas más bajas y en caso de alto contenido de glucano, la acción de la enzima debe prolongarse hasta 6 semanas o más.

En caso de crianza sobre lías, se recomienda encarecidamente la agitación regular de las lías.

+ NOTAS

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

LALLZYME MMX™ es una proteína, no use bentonita durante el tratamiento con enzimas. Se puede usar una prueba de glucano para verificar si hay glucanos residuales de la contaminación por *Botrytis* contamination.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 100 g
- Almacene LALLZYME MMX™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 15 °C

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 MMX™ 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 VINERO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture