



## APLICACIÓN

Enzima para centrífuga horizontal o decanter

## DESCRIPCIÓN

Pectinasa granulada. FCE.  
Origen : *Aspergillus niger*

**LALLZYME® DECANTER** es un enzima desarrollado para el proceso de extracción de mosto a partir de centrífuga horizontal o decanter. Varios años de estudios sobre aplicaciones en bodega han mostrado la eficacia de esta enzima:

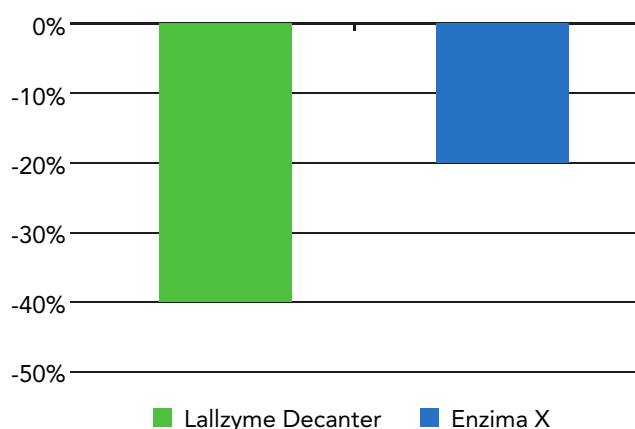
- Elevada actividad despectinizante en corto espacio de tiempo.
- Aumento del rendimiento de la centrífuga.
- Obtención de mostos de mayor limpidez y calidad.

## ACTIVIDAD Y MODO DE ACCIÓN

**LALLZYME® DECANTER** contiene una elevada concentración de las actividades involucradas en la hidrólisis de las pectinas, disminuyendo rápidamente la viscosidad.

Mediante la aplicación sobre la masa de uva a tratar de forma homogénea y en corto espacio de tiempo, se optimiza el rendimiento posterior de la centrífuga.

En el seguimiento de los proyectos en bodega, se determinó la mejor calidad de los mostos, con una menor turbidez y sólidos disueltos, además de menores niveles de catequinas y polifenoles totales.



Experiencia bodega (Valencia, 2016). Análisis de la turbidez del mosto a la salida del Decanter. Ensayo comparativo de **Lallzyme Decanter** vs otra enzima y vs Control sin adición de enzima. Las barras representan la variación en % de la turbidez medida en comparación con el control sin adición (representada por el eje x 0).

## DOSIS

Aplicación	Momento de aplicación	Dosis recomendada (g / 100 kg)
Aumento del rendimiento de la centrífuga	Sobre las uvas después del despalillado	2-4 g/100kg uva

Diluir en una cantidad suficiente de agua (1 en 10) para asegurar una completa distribución en la masa de uva despalillada.

## PRESENTACIÓN, ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>LALLZYME® DECANTER</b> está disponible en botes de plástico sellados de 1kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Los recipientes sellados deben ser almacenados en lugar seco a temperatura ambiente. Consultar la parte inferior donde se indica la fecha de caducidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Debe evitarse el contacto directo con la piel. Las enzimas pueden causar sensibilidad por inhalación. Para más detalles consultar la Ficha Técnica de Seguridad (MSDS) de <b>LALLZYME® DECAN-TER</b></li> </ul>
---	---	--

distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.

Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13

[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

**LALLZYME®** Decanter