



ENZIMA DE ALTA CONCENTRACIÓN PARA LA MACERACIÓN DE UVAS TINTAS, DE VINOS PREMIUM ESTRUCTURADOS



DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME EX-V™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para la maceración de uvas tintas.

Esta enzima contiene alta actividad pectinasa que trabaja sobre las cadenas lineales de pectinas y actividades de maceración complejas celulasas y hemicelulasas.

La especial combinación de todas las actividades permite una acción muy equilibrada de la enzima para todas las variedades de uvas tintas; respeta los precursores del aroma y ayuda a liberarlos de las paredes celulares de la piel.

El efecto de las actividades celulasa y hemicelulasa en su especial combinación y alta concentración permite una efectiva e intensa extracción de color y taninos sin romper demasiado la piel. De esta forma, la maceración es balanceada, intensa y nunca excesiva.

El uso de LALLZYME EX-V™ contribuye a la producción de vinos tintos con mucho color y estructura con taninos complejos para la producción de vinos de alta calidad y longevidad.

LALLZYME EX-V™ PRINCIPALES BENEFICIOS

EXTRACCIÓN DE COLOR Y POLIFENOLES EN MACERACIONES LARGAS

INTENSA EXTRACCIÓN DE COLOR Y POLIFENOLES PARA VINOS ESTRUCTURADOS DE ALTA GAMA

EXTRACCIÓN ÓPTIMA DE POLISACARIDOS DE UVA PARA MAYOR COMPLEJIDAD



INSTRUCCIONES DE USO

Para mejores resultados, añadir LALLZYME EX-V™ tan pronto como sea posible durante el llenado del tanque de maceración.

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

Tolerancia a baja temperatura 12°C; la temperatura influye en la dosis y en el tiempo del



DOSIS

- ✓ 1,5-2,0 g/100 kg de uva para condiciones estándar, a temperatura por encima de 20°C
- ✓ 2,0-3,0 g/100 kg para temperaturas más bajas



NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂. Siendo LALLZYME EX-V™ 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.



PRESENTACIÓN

Envases de plástico de 100 g



ALMACENAMIENTO

Almacene LALLZYME EX-V™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 – 15°C

LALLZYME EX-V™ 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