



ENZIMA PECTOLÍTICA DE ALTA ACTIVIDAD PARA DESFANGADO Y FLOTACIÓN DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS



DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME HC™ es una preparación de enzima micro granulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para el desfangado estático y flotación de mostos blancos y rosados.

Contiene una alta concentración de actividades pectinasas, especialmente activa en las cadenas principales de pectinas de homogalacturonanos.

Las proporciones equilibradas de pectin liasa, pectin metil esterasa y poligalacturonasa, permite una completa y rápida despectinización de los mostos blancos y rosados.

El nivel de actividad global es muy alto, resultando en un tiempo de reacción rápido, incluso a baja dosis.

Después del tratamiento con LALLZYME HC™ y desfangado estático, el mosto tendrá la turbidez ideal para la fermentación con levaduras productoras de aromas fermentativos y que respeten el aroma varietal.

Durante la flotación, LALLZYME HC™ permite una despectinización rápida, incluso en mostos con elevado contenido de pectinas.

LALLZYME HC™ PRINCIPALES BENEFICIOS

DESPECTINIZACIÓN RÁPIDA Y COMPLETA A BAJA DOSIS

MAYOR EFICIENCIA EN EL PROCESO DE FLOTACIÓN

MEJOR COMPACTACIÓN DE LAS LÍAS



INSTRUCCIONES DE USO

Para obtener los mejores resultados, añada LALLZYME HC™ tan pronto como sea posible al final del prensado o directamente en el depósito de desfangado.

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

Tolerancia a baja temperatura de 10°C; la temperatura influye la dosis de la enzima y el tiempo de tratamiento.



DOSIS

- ✓ 1,0-1,5 g/hL para desfangado estático en condiciones estándar a temperaturas por encima de 12°C
- ✓ 1,5-2,0 g/hL para temperaturas más bajas, de 10 a 12°C
- ✓ 1,0-1,5 g/hL para flotación, 2 a 4 horas de tratamiento



NOTE

La actividad de la enzima no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂. LALLZYME HC™ 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 100 g



ALMACENAJE

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

LALLZYME HC™ 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