



ENZIMA PECTOLITICA EQUILIBRADA PARA MACERACIÓN DE UVAS TINTAS, PARA VINOS FRESCOS Y FRUTADOS



DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

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

Contiene actividades pectinasas muy activas que trabajan en cadenas de pectinas lineales y actividades hemicelulasas de maceración en proporción bien equilibrada.

La combinación especial de todas las actividades permite una acción balanceada de la enzima para todas las variedades de uva. Respeta los precursores aromáticos y ayuda a liberarlos de las paredes celulares de la piel.

El efecto de las actividades hemicelulasas en su especial combinación y concentración permite una efectiva extracción de color y taninos sin romper demasiado la piel.

El uso de LALLZYME EX™ contribuye activamente a la producción de vinos afrutados, frescos y de color estable, con taninos balanceados para la producción de vinos tintos frescos, jóvenes y fáciles de beber.

LALLZYME EX™ es la preparación enzimática ideal cuando la uva cosechada tiene una madurez polifenólica desequilibrada debido a sus actividades de maceración no agresivas.

LALLZYME EX™ PRINCIPALES BENEFICIOS

EXTRACCIÓN DE COLOR Y POLIFENOLES EN EN MACERACIONES MENOS PROLONGADAS

EXTRACCIÓN SELECTIVA DE POLIFENOLES ORIENTADOS A VINOS AFRUTADOS Y FRESCOS

BUENA LIBERACIÓN DE COLOR Y PRECURSORES AROMÁTICOS Y ESTABILIZACIÓN



INSTRUCCIONES DE USO

Para mejores resultados, añadir LALLZYME EX™ 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 (53° F); la temperatura influye en la dosis y en el tiempo del tratamiento.



DOSIS

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



NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂.
Siendo LALLZYME EX™ 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™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 – 15°C

LALLZYME EX™ 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