



## 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 SO<sub>2</sub>. 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