



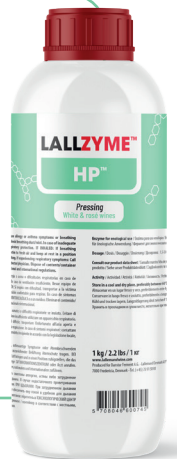
LALLZYME HP™

Enzima líquida de alto rendimiento para prensado

DESCRIPCIÓN

LALLZYME HP™ es una preparación de enzima líquida obtenida de *Aspergillus niger* para el prensado de la uva. Puede ser aplicada exitosamente también para la clarificación del mosto.

Las actividades de esta enzima están específicamente orientadas a la rápida degradación de cadenas pecticas lineares y de sus regiones de cadenas ramificadas. La intensa actividad pectinase combinada con la ideal proporción de actividades secundarias, ayuda a una rápida y complete extracción del mosto de la uva durante el prensado.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Gracias a su específica y única composición, LALLZYME HP™ mejora el prensado bajo condiciones difíciles en uvas de alto y complejo contenido pectico, bajo ph y procesos rápidos.

La adición de LALLZYME HP™ en la prensa, aumenta el rendimiento de mosto flor y el volumen total de mosto.

La intensa acción sobre las pectinas, permiten una significativa reducción de la viscosidad del mosto, logrando una óptima clarificación estática o flotación posterior.

La reducción del tiempo de prensado, optimiza todo el proceso con un mejor manejo del ciclo de prensado.

Un prensado más suave combinado con la adición de LALLZYME HP™ mejora la calidad del mosto, con menos extracción de polifenoles y con menores contenidos de compuestos coloidales negativos.

Además, gracias a su formulación líquida, la aplicación en bodega se realiza con mayor facilidad.

CARACTERÍSTICAS

- Prensado fácil y eficiente para una mejor calidad
- Más mosto flor y mayor volumen de rendimiento total
- Rápida despectinización y más fácil clarificación estática del mosto o flotación



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 2,0-2,5 mL/hL para condiciones standard a temperaturas cercanas a 12 °C (53 °F)
 - 2,5-3,0 mL/hL para tratamientos a bajas temperaturas desde 8 a 12 °C (46-53 °F)

Para mejores resultados, adicionar LALLZYME HP™ durante el llenado de la prensa lo antes posible.

Para una mejor homogeneización, diluir la enzima en 10 veces su peso en agua o mosto.

Esta enzima actúa en bajas temperaturas de hasta 8 °C (46 °F); se debe ajustar la dosis de la enzima en función de la temperatura y el tiempo de acción.

+ NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂.

Siendo LALLZYME HP™ 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.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- 1 kg en botella plástica
- Guardar LALLZYME HP™ en lugar fresco, preferentemente entre 4 y 8 °C (39-46 °F)

Distribuido por:

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. Enero 2023

LALLZYME HP™ es una formulación de Lallemand, basada en los resultados de investigación y ensayos realizados por sus institutos asociados en concordancia con la legislación vigente.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.