



LALLZYME PROCESS CLAR™

Enzima eficiente para un desfangado rápido
del mosto y clarificación de vino

DESCRIPCIÓN

LALLZYME PROCESS CLAR™ es un preparado enzimático microgranulado, obtenido de *Aspergillus niger*, para el desfangado de mosto y la clarificación de vino.

Es una formulación enzimática para elaboraciones de mayor volumen: funciona de manera rápida y eficiente incluso a baja dosis y en diversas condiciones de uso.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Las actividades enzimáticas son predominantemente pectinasas, en particular pectina liasa, pectina metilesterasa y poligalacturonasa, naturalmente combinadas con pectinasas activas en cadenas laterales. Su amplia gama de actividades permite una hidrólisis fácil y rápida de las pectinas de mosto.

LALLZYME PROCESS CLAR™ contiene actividades de baja maceración. Debido a esto, cuando la adición se realiza en la prensa, la extracción de polifenoles es limitada.

El mejor rendimiento de LALLZYME PROCESS CLAR™ es particularmente evidente cuando desfanga rápidamente el mosto en depósitos grandes. Su acción se centra especialmente en las pectinas de cadena lineal, con un rápido y significativo descenso de la viscosidad.

Las lías, son fáciles de separar y tratar. Esto es evidente en los depósitos de desfangado de mayor volumen.

En caso de uso de LALLZYME PROCESS CLAR™ antes de la flotación, la rápida disminución de la viscosidad es crucial para reducir el tiempo de tratamiento y la cantidad de agentes de clarificación.

CARACTERÍSTICAS

- Desfangado eficiente a baja dosis
- Mayor eficiencia del proceso de flotación
- Tratamiento más rápido de grandes volúmenes



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 2,0-2,5 g/hL para desfangado estático y flotación del mosto por encima de 12 °C
 - 2,5-3,0 g/hL para desfangado estático y flotación de mostos entre 10 y 12 °C
 - 1,0-2,0 g/hL para clarificar el vino

Para obtener los mejores resultados, agregue LALLZYME PROCESS CLAR™ tan pronto como sea posible directamente en el depósito de desfangado después de prensar.

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

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

+ NOTAS

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

Siendo LALLZYME PROCESS CLAR™ una proteína, no use bentonita durante el tratamiento enzimático.

Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 1 kg
- Almacene LALLZYME PROCESS CLAR™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 – 15 °C

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 PROCESS CLAR™ 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 VINERO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture