



LALLZYME PROCESS CLAR™

Enzima eficaz para a decantação rápida de sumos brancos e clarificação do vinho

DESCRIÇÃO

LALLZYME PROCESS CLAR™ é uma preparação enzimática microgranulada, obtida a partir de *Aspergillus niger*, para a decantação de sumo branco e para a clarificação de vinho.

É uma formulação enzimática para processadores de maior volume: funciona rápida e eficientemente mesmo em baixas dosagens sob várias condições de uso.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

As actividades enzimáticas são predominantemente pectinases, em particular a pectina liase, a pectina metil-esterase e a poligalacturonase, naturalmente combinadas com pectinases activas nas cadeias laterais. A sua vasta gama de actividades permite uma hidrólização fácil e rápida das pectinas do sumo.

LALLZYME PROCESS CLAR™ contém baixas actividades de maceração. Devido a isso, quando a adição é feita na prensagem, a extração de polifenóis é limitada.

O melhor desempenho do LALLZYME PROCESS CLAR™ é particularmente evidente quando o suco é rapidamente decantado em grandes tanques. A sua ação incide especialmente sobre as pectinas de cadeia linear, com uma diminuição rápida e significativa da viscosidade. As borras, uma vez sedimentadas, são fáceis de separar e tratar. Isto é evidente em tanques de decantação de maior volume.

No caso de utilização de LALLZYME PROCESS CLAR™ antes da flotação, a rápida diminuição da viscosidade é crucial para reduzir o tempo de tratamento e a quantidade de agentes de clarificação.



PROPRIEDADES

- Decantação eficiente a baixa dosagem.
- Aumento da eficiência do processo de flotação.
- Tratamento mais rápido de grandes volumes.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dosagem: 2,0-2,5 g/hL para decantação estática de sumos e flotação acima de 12 °C.
2,5-3,0 g/hL para decantação estática de sumo e flotação entre 10 a 12 °C.
1,0-2,0 g/hL para clarificação do vinho.

Para obter melhores resultados, adicionar LALLZYME PROCESS CLAR™ o mais rapidamente possível diretamente no tanque de decantação após a prensagem.

Para uma melhor mistura, suspender a preparação enzimática em 10 vezes o seu peso com sumo.

Tolerância a baixas temperaturas a 10 °C ; a temperatura influencia a dosagem da enzima e o tempo de tratamento.

+ NOTAS

A atividade enzimática não é afetada por adições normais de SO₂.

LALLZYME PROCESS CLAR™ é uma proteína, não utilizar bentonite durante o tratamento enzimático.

Pode ser utilizado um teste de pectina para verificar a existência de pectina residual após o tratamento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Caixas de plástico de 1 kg e 10 kg.
- Conservar LALLZYME PROCESS CLAR™ num local fresco e seco, de preferência entre 5 e 15 °C, na embalagem original selada.

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023

LALLZYME PROCESS CLAR™ é uma receita Lallemand, formulada com base nos resultados de pesquisas e ensaios efectuados pela Lallemand e pelos seus parceiros do instituto de investigação, em conformidade com a legislação atual mais completa.



LEVEDURAS
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.