



LALLZYME PROCESS GLUCAN™

Formulación enzimática para mejorar la filtrabilidad del vino
en caso de uvas con *Botrytis*

DESCRIPCIÓN

LALLZYME PROCESS GLUCAN™ es una preparación enzimática microgranulada para la mejora de la filtrabilidad del vino y la clarificación del mosto de uvas botritizadas.

Contiene pectinasas, obtenidas de *Aspergillus niger* y β -glucanasas, originadas de *Trichoderma harzianum*.



VENTAJAS Y RESULTADOS

LALLZYME PROCESS GLUCAN™ es una gran ayuda en el procesamiento de grandes masas de mosto obtenido de uvas no perfectamente sanas.

La acción de esta formulación enzimática especial se enfoca en los glucanos que se originan de la contaminación de *Botrytis cinerea* en las uvas. Estos polímeros pasan de las uvas al mosto y, luego, al vino. Crean grandes problemas en la clarificación y filtración del vino, con una reducción de la calidad del vino y un aumento del costo y el tiempo para procesarlo.

La actividad de β -glucanasas contenida en LALLZYME PROCESS GLUCAN™ puede hidrolizar estos polímeros no deseados. El impacto de la enzima en la clarificación y filtración es significativo.

LALLZYME PROCESS GLUCAN™ se puede utilizar en vino blanco, rosado y tinto en presencia de glucanos.

- ## CARACTERÍSTICAS
- Degradación rápida y eficiente de los glucanos de botrytis
 - Crianza sobre lías más rápida
 - Filtración más fácil



INSTRUCTIONS FOR OENOLOGICAL USE

- DOSIS:**
- 4-5 g/hL para temperaturas superiores a 15 °C
 - 5-6 g/hL para temperaturas de 13 a 15 °C

Añade LALLZYME PROCESS GLUCAN™ en mosto o vino.

Tolerancia a baja temperatura a 13 °C; La temperatura influye fuertemente en el tiempo de contacto.

A 15 °C, el tiempo de contacto normal es entre 4 y 6 semanas; a temperaturas más bajas y en caso de alto contenido de glucano, la acción de la enzima debe prolongarse hasta 8 semanas o más.

+ NOTAS

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

Siendo LALLZYME PROCESS GLUCAN™ 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

- Envases de plástico de 100 g
- Almacene LALLZYME PROCESS GLUCAN™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 15 °C

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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 GLUCAN™ 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 VINEDO

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.