



LALLZYME THERMO™

Enzima pectolítica de alto rendimiento para termovinificación y flash détente

DESCRIPCIÓN

LALLZYME THERMO™ es una preparación enzimática en formato líquido, obtenida de *Aspergillus niger*, diseñada para la aplicación de uvas tintas en el proceso de termovinificación.

Contiene actividades enzimáticas especiales capaces de actuar a altas temperaturas – hasta 68 °C – comparada con pectinasas estándar; también contiene actividades de maceración específicas para mayor extracción de color y polifenoles.



VENTAJAS Y RESULTADOS

El uso de enzimas estables a altas temperaturas para uvas procedentes del proceso de termo es necesario, especialmente por las altas temperaturas alcanzadas durante el proceso que inactivan las enzimas endógenas de la uva. Sin estas actividades enzimáticas, el proceso de vinificación resulta más difícil y menos eficiente, resultando en mayores costes de producción y menor calidad del vino.

La termovinificación y flash détente permite una extracción de color y polifenoles más rápida pero a menudo el color es altamente inestable y el vino resulta más delgado y simple, especialmente si las pieles son separadas inmediatamente después del tratamiento térmico.

La posibilidad de añadir LALLZYME THERMO™ inmediatamente después del tratamiento de alta temperatura, permite un mejor tratamiento térmico de la uva.

Con LALLZYME THERMO™, la separación de las partículas sólidas es más fácil por desfangado estático, flotación, y centrifugación, resultando en mayores rendimientos, lías más compactas y menor uso de adyuvantes. Además, las actividades secundarias de la enzima permiten una extracción más fuerte de los polifenoles, y una mejor estabilidad del color.

Con LALLZYME THERMO™ se observa una estructura más compleja de los polisacáridos en el vino.

Al final del proceso de elaboración, la filtración es más fácil y rápida.

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



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 1,5-2 mL/100 kg uva para condiciones estándar, a temperatura por encima de 25 °C
 - 2-3 mL/100 kg para menores temperaturas o tiempo más corto (menos de 2 h)

Añadir LALLZYME THERMO™ justo después del tratamiento por calor (a temperatura menor a 68 °C); para mejores resultados, añadir la enzima lo antes posible.

También es posible dividir la dosis en dos adiciones: 1-2 mL/100 kg uva en la recepción o después del despalillado, y 2 mL/100 kg justo después del tratamiento por calor.

Para una mejor mezcla, suspender la preparación enzimática en 10 veces su peso en agua o mosto.

La actividad está entre 10 y 68 °C; la temperatura influye en la dosis de la enzima y el tiempo de tratamiento.

+ NOTAS

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

Siendo LALLZYME THERMO™ 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 1 kg
- Almacene LALLZYME THERMO™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 4 y 8 °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 THERMO™ 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