



LALLZYME STABPRO™

Proteasa ácida de alto rendimiento para la eliminación de proteínas responsables de la formación de turbidez en mostos y vinos

DESCRIPCIÓN

LALLZYME STABPRO™ es una formulación enzimática líquida obtenida a partir de *Aspergillus niger*, para la estabilización proteica de mostos y vinos blancos y rosados. También se puede utilizar en la producción de vinos espumosos.

Contiene aspergillopepsina 1, que es una proteasa ácida activa sobre las proteínas responsables de la turbidez del vino.



BENEFICIOS Y RESULTADOS

Las clases de proteínas responsables de la formación de turbidez más abundantes son las proteínas de tipo taumatina (TLP) y las quitinasas, que pertenecen a las proteínas relacionadas con la patogénesis (PR). Estas proteínas son producidas por la planta en respuesta al estrés abiótico y biótico como protección frente a posibles daños.

LALLZYME STABPRO™ actúa sobre estas dos clases de proteínas desnaturalizando sus moléculas. Un tratamiento térmico breve (1-2 min a 65-75 °C), justo después de la adición de la enzima, permite el despliegue de las proteínas responsables de la formación de turbidez. A continuación, LALLZYME STABPRO™ puede acceder fácilmente a las moléculas desplegadas y escindirlas irreversiblemente. Tras la degradación de la estructura, las proteínas ya no pueden flocular y el vino permanece estable.

Para más detalles sobre sus aplicaciones, consulte las recomendaciones de la OIV: Res. OIV-OENO 541A-2021 y Res. OIV-OENO 541B-2021.



- PROPIEDADES**
- Degradación rápida y completa de las proteínas responsables de la formación de turbidez.
 - Sustitución del tratamiento con bentonita, con un menor impacto sobre la calidad del vino y sin pérdida de producto.
 - Posibilidad de utilizarlo en mosto o en vino.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis: 5-8 ml/hL en condiciones estándar.

8-10 ml/hL para altos contenidos de proteínas responsables de la formación de turbidez.

Añadir LALLZYME STABPRO™ en el mosto, antes o después del tratamiento de clarificación. Añadir la enzima justo antes de la fase de calentamiento.

Añadir LALLZYME STABPRO™ al vino justo antes de la fase de calentamiento.

Después del tratamiento térmico, enfriar el mosto/vino hasta la temperatura normal.

Para una mejor homogeneización, suspender la preparación enzimática en 10 veces su volumen de mosto o vino. La adición combinada de 3-5 g/hl de LALLZYME THERMO™ durante el tratamiento del mosto permite una despectinización completa y eficaz del mosto.

+ NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂. Dado que LALLZYME STABPRO™ es una proteína, no utilice bentonita durante el tratamiento con enzimas.

Se aconseja la realización de una prueba de estabilidad proteica al final del tratamiento y antes del embotellado.

Si se añaden manoproteínas, CMC u otros productos coloidales durante el proceso de elaboración del vino, se recomienda encarecidamente confirmar la estabilidad proteica antes del embotellado.

Se debe realizar una filtración para eliminar las proteínas residuales.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Botellas de plástico de 1 kg.
- Consérvese LALLZYME STABPRO™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 4 y 8 °C (39-46 °F).

Distribuido por:

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

La información contenida en el presente documento es cierta y correcta, según el estado actual de nuestros conocimientos; no obstante, esta ficha de datos no debe considerarse como garantía, expresa o implícita, o como condición de venta de este producto. Enero 2023

LALLZYME STABPRO™ es una receta de Lallemand, diseñada a partir de los resultados de investigaciones y ensayos realizados por Lallemand con los institutos de investigación con los que colabora, de conformidad con la legislación vigente más completa.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

