



LALLZYME B-620™

Enzima pectolítica de alta concentración para potenciar los tonos azules del vino tinto

DESCRIPCIÓN

LALLZYME B-620™ es un preparado enzimático microgranulado de *Aspergillus niger*, para la maceración de uvas tintas.

Su particular equilibrio, con una actividad pectolítica muy elevada y una fuerte actividad hemicelulásica y celulásica, permite a esta enzima ejercer una acción de maceración particularmente eficaz sobre las uvas.



BENEFICIOS Y RESULTADOS

Las ventajas de LALLZYME B-620™ se manifestaron durante ensayos realizados en depósitos de maceración en las bodegas experimentales. Los valores de absorbancia a 620 nm fueron significativamente superiores con LALLZYME B-620™ en comparación con el testigo, macerado sin enzimas.

Los vinos procedentes de la maceración con LALLZYME B-620™ mostraron un color intenso y brillante con una mayor componente azul/morado. Además, los taninos fueron consistentemente suaves y redondos. Esta combinación de vinos tintos frescos y redondos con un color intenso y particularmente profundo condujo al desarrollo de esta particular enzima dentro de la gama.

- ## PROPIEDADES
- Color con tendencia hacia los tonos azules.
 - Mayor intensidad colorante.
 - Taninos redondos y equilibrados



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis: 2.0-3.0 g/100 kg en condiciones estándar, a temperatura por encima de 20 °C.
3.0-4.0 g/100 kg en caso de temperaturas más bajas.

Para obtener mejores resultados, añade LALLZYME B-620™ lo antes posible directamente en el tanque de maceración.

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

Baja tolerancia a la temperatura de 10 °C; la temperatura influye en la dosis de la enzima y en la duración del tratamiento.

+ NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂. Siendo LALLZYME B-620™ una proteína, no utilice bentonita durante el tratamiento enzimático. Se recomienda hacer la prueba de pectinas para comprobar posibles restos de pectinas después del tratamiento.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Envases de plástico de 250 g.
- Almacene LALLZYME B-620™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 – 15 °C, en su envase original cerrado.

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. Abril 2023.

LALLZYME B-620™ 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.lallemmandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro

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.