



LALLZYME B-620™

Enzyme pectolytique hautement concentrée pour réhausser la teinte bleue du vin rouge

DESCRIPTION

LALLZYME B-620™ est une préparation enzymatique microgranulée obtenue à partir d'*Aspergillus niger*, pour la macération des raisins rouges.

L'équilibre spécial entre l'activité pectolytique très élevée et les fortes activités hémicellulase et cellulase permet à cette enzyme d'avoir une action de macération particulièrement efficace sur les raisins.



BÉNÉFICES & RÉSULTATS

Les avantages de LALLZYME B-620™ ont été mis en évidence lors d'essais de macération en caves expérimentales. Les valeurs d'absorbance à 620 nm étaient alors significativement plus élevées avec LALLZYME B-620™ par rapport au témoin, non enzymé.

Les vins issus de la macération avec LALLZYME B-620™ présentent une couleur intense et brillante avec une plus grande composante bleu/violet. De plus, les tanins sont souples et soyeux. Ce résultat d'obtention de profils de vins rouges frais, ronds, à la couleur intense et particulièrement profonde a conduit au développement d'une enzyme spécifique dans la gamme.

PROPRIÉTÉS

- Tendance de couleur vers des notes bleues
- Plus d'intensité colorante
- Structure tannique souple, équilibrée



INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Dosage: 2,0-3,0 g/100 kg en conditions standards, si les températures sont > à 20 °C.
3,0-4,0 g/100 kg à des températures ≤ à 20 °C.

Pour de meilleurs résultats, ajouter LALLZYME B-620™ dès que possible directement dans la cuve de macération. Pour un meilleur mélange, suspendre la préparation enzymatique dans 10 fois son poids avec du moût.

Tolérance à basse température à 10 °C ; la température influence le dosage de l'enzyme et la durée du traitement.

+ NOTES

L'activité enzymatique n'est pas affectée par les ajouts normaux de SO₂.

LALLZYME B-620™ étant une protéine, ne pas utiliser de bentonite pendant le traitement enzymatique. Un test de pectine peut être utilisé pour vérifier toute pectine résiduelle après le traitement.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

- Emballage plastique : boîte de 250 g.
- Conserver LALLZYME B-620™ dans un endroit frais et sec, de préférence entre 5 et 15 °C dans son emballage d'origine.

Distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur. Avril 2023

LALLZYME B-620™ est un produit Lallemand, formulé à partir de résultats de recherches et d'essais réalisés et obtenus par Lallemand et ces partenaires de recherches, conformément à la législation.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture