



# LALLZYME B-620™

Enzima pectolítica de alta concentración para realzar el color y las notas azuladas del vino tinto

## DESCRIPCIÓN

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

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



## BENEFICIOS Y RESULTADOS

Las virtudes de LALLZYME B-620™ se manifestaron durante ensayos realizados en maceración de uvas tintas en diferentes bodegas experimentales. Los valores de absorbancia a 620 nm fueron significativamente superiores con LALLZYME B-620™ en comparación con testigos macerados sin enzimas.

Los vinos obtenidos de la maceración con LALLZYME B-620™ mostraron un color intenso y brillante con un mayor componente azul/morado. Además, los taninos fueron consistentemente más suaves y redondos. La combinación de lograr vinos tintos frescos y redondos con un color intenso y particularmente profundo condujo al desarrollo de esta enzima peculiar en la gama.

## PROPIEDADES

- Tendencia hacia las tonalidades azules en el color
- Mayor intensidad de color
- Taninos redondos y equilibrados

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Dosis:** 2,0-3,0 g/100 kg para condiciones estándar, con temperaturas por encima de 20 °C;  
3,0-4,0 g/100 kg para temperaturas por debajo de 20°C.

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

Para una mejor mezcla, suspender el preparado enzimático en 10 veces su peso con mosto.

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

### + NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por adiciones normales de SO<sub>2</sub>.

Dado que LALLZYME B-620™ es una proteína, no utilice bentonita durante el tratamiento enzimático.

Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después del tratamiento.

## PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

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

Distribuido por:

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Mayo 2023

LALLZYME B-620™ es una receta de Lallemand, formulada a partir de los resultados de investigaciones y ensayos realizados por Lallemand y sus institutos de investigación asociados, de conformidad con la legislación vigente más completa.



LEVADURAS  
ENOLOGICAS



BACTERIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
PROTECTORES



DERIVADOS DE  
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES  
PARA EL VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://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.