



PECTINASI AD ALTA ATTIVITÀ PER AUMENTARE L'ESPRESSIONE AROMATICA DEI VINI



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME BETA™ è un preparato enzimatico granulare, ottenuto da *Aspergillus niger*.

È un enzima specifico ad alto contenuto in pectinasi, β -glucosidasi e altre attività glicosidasiche.

Terpeni e norisoprenoidi sono composti molto importanti poiché incidono sull'espressione aromatica e sulla qualità del vino; possono trovarsi in forma libera (odorosa) o glicosilata (la molecola odorosa è legata ad uno zucchero e pertanto non è percepibile all'olfatto).

Grazie alle sue attività glicosidasiche, LALLZYME BETA™ permette di rompere il legame tra l'aglicone e lo zucchero, liberando l'aroma varietale ed aumentando l'intensità aromatica dei vini.

LALLZYME BETA™ è un enzima particolarmente performante grazie alla sua ampia gamma di attività e alla sua efficacia a pH del vino.

LALLZYME BETA™ è utilizzato in vini bianchi, rossi e rosati contenenti precursori di aromi varietali, come terpeni e norisoprenoidi.

Dopo l'utilizzo di LALLZYME BETA™ è fortemente consigliato un trattamento con 5-10 g / hL di bentonite, al fine di rimuovere l'enzima dal vino e interrompere la sua azione, una volta raggiunta l'espressione aromatica ricercata.

VANTAGGI

OTTIMO RILASCIO DI AROMI VARIETALI

RANGE DI ATTIVITÀ COMPLETO PER LA MASSIMA ESPRESSIONE AROMATICA

FACILE DA UTILIZZARE E TESTARE



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**



ISTRUZIONI PER L'USO

Aggiungere LALLZYME BETA™ in vino finito.

Diluire il preparato enzimatico 10 volte il suo volume con vino, per ottenere una migliore omogeneizzazione.

Il tempo di contatto è di 3-6 settimane in funzione della temperatura e del vino.

Rimuovere l'enzima alla fine del trattamento tramite aggiunta di bentonite (5-10 g/hL).

LALLZYME BETA™ è attivo a partire da 13°C; la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.



DOSAGGIO

✓ **3-4 g/hL in condizioni standard, con temperature superiori a 15°C**

✓ **4-5 g/hL con temperature comprese tra 13 e 15 °C**



NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO₂.

Dal momento che LALLZYME BETA™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento.

Un test preliminare su piccole quantità di vino è suggerito al fine di valutare l'aroma potenziale del vino e il tempo di contatto ottimale.



CONFEZIONE

Barattolo di plastica da 100 g



CONSERVAZIONE

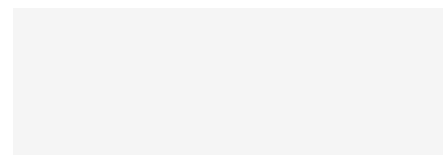
Conservare LALLZYME BETA™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

LALLZYME BETA™ è una formulazione di Lallemand, elaborata in base ai risultati della ricerca interna e delle prove eseguite dai suoi partner scientifici, in conformità con la legislazione attuale più aggiornata.

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2020

Distribuito da:



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture