



ENZIMA PECTOLITICO AD ALTA CONCENTRAZIONE PER LA MACERAZIONE DI VINI ROSSI “COEUR DE GAMME”



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME OE™ è un preparato enzimatico granulare per la macerazione di uve nere, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Le attività enzimatiche di pectin liasi, pectin metilesterasi e poligalatturonasi in combinazione con specifiche attività secondarie contribuiscono ad aumentare l'estrazione di tannini e colore dalle bucce durante la macerazione in rosso.

Le attività di macerazione di LALLZYME OE™ sono ramnogalatturonasi (attive sui ramnogalatturonani di tipo I), xilanasi (attive sulle emicellulose) e cellulasi. La combinazione di tutte queste attività, associata al giusto contenuto di omogalatturonasi, è cruciale per l'estrazione del colore e della componente polifenolica dalla parete cellulare delle bucce.

L'utilizzo di LALLZYME OE™ contribuisce a bilanciare i vini rossi, garantendo tannini morbidi e un colore intenso e brillante. Questo enzima è ideale per macerazioni medio-lunghe con un'espressione varietale intensa.

VANTAGGI

ESTRAZIONE INTENSA DI POLIFENOLI E COLORE IN MACERAZIONI LUNGHE

COMPLESSITÀ E STABILITÀ DEI POLIFENOLI

FACILE PRESSATURA DELLE BUCCE



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 OE™ il prima possibile durante il riempimento della vasca di macerazione.

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

LALLZYME OE™ è attivo a partire da 12°C; la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.



DOSAGGIO

- ✓ 1.5-2.0 g/100 kg in condizioni standard, con temperature superiori a 20°C
- ✓ 2.0-2.5 g/100 kg a temperature inferiori a 20°C



NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO₂.
Dal momento che LALLZYME OE™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento.

Un test delle pectine può essere usato per verificare la presenza di residui pectinici dopo il trattamento.



CONFEZIONE

Barattolo di plastica da 100 g



CONSERVAZIONE

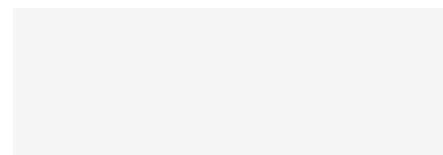
Conservare LALLZYME OE™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

LALLZYME OE™ 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 INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture