



LALLZYME PROCESS COLOR™

Enzima eficiente para maceración de tintos en grandes volúmenes

DESCRIPCIÓN

LALLZYME PROCESS COLOR™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para maceración de uvas tintas.

LALLZYME PROCESS COLOR™ es eficiente en una gran variedad de condiciones: temperatura, acidez, madurez de la uva. Es una poderosa herramienta para la maceración de uva tinta.

Es una enzima formulada para elaboraciones de mayor volumen: reacciona de manera rápida y eficiente incluso con dosis bajas y bajo condiciones de uso diversas.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Las principales actividades enzimáticas, pectin liasa, pectin metilesterasa y poligalacturonasa, se combinan con pectinasas activas en cadenas laterales, como la endo-galactanasa, y con actividades de maceración capaces de degradar cadenas largas y complejas de hemicelulosa.

Debido a su combinación de actividades, LALLZYME PROCESS COLOR™ permite una liberación eficiente de color y taninos para tener una intensidad de color más estable con un buen equilibrio de taninos. En los depósitos de maceración más grandes, donde el contacto entre la fase líquida y la sólida es más difícil, la enzima ayuda a mejorar la difusión de los compuestos de la piel a la fase líquida, con un impacto significativo en la calidad del vino.

LALLZYME PROCESS COLOR™ es eficiente en una gran variedad de condiciones: temperatura, acidez, madurez de la uva. Es una poderosa herramienta para la maceración de uva tinta.

- ### CARACTERÍSTICAS
- Maceración eficiente en depósitos de mayor volumen
 - Una enzima para todas las maceraciones de uva tinta
 - Prensado más fácil al final de la maceración



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 2,0-3,0 g/100 kg para maceración de tintos
 - 1,0-2,0 g/100 kg para aumentar el rendimiento del prensado al final de la maceración

Para obtener los mejores resultados, agregue LALLZYME PROCESS COLOR™ tan pronto como sea posible directamente en el depósito de maceración. Una adición de enzima unos días antes del final de la maceración mejora el prensado de la piel, lo que resulta en un mayor rendimiento y calidad.

Para una mejor mezcla, suspenda la preparación de la enzima en 10 veces su peso con el mosto.

Tolerancia a baja temperatura a 12 °C; La temperatura influye en la dosificación de la enzima y el tiempo de tratamiento.

+ NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂.

Siendo LALLZYME PROCESS COLOR™ una proteína, no use bentonita durante el tratamiento enzimático.

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

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 1 kg
- Almacene LALLZYME PROCESS COLOR™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 15 °C

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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. Enero 2023

LALLZYME PROCESS COLOR™ 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