



LALLZYME PROCESS RED L™

Enzima liquido per una macerazione veloce e performante

DESCRIZIONE

LALLZYME PROCESS RED L™ è un preparato enzimatico liquido ottenuto da *Aspergillus niger*, per la macerazione delle uve nere.

È stato formulato appositamente per le cantine che necessitano di produrre vini rossi massimizzando il rendimento e preservando la qualità delle uve, contenendo al contempo i costi e le perdite del processo.

Esso possiede una elevata attività pectolitica globale, combinata con emicellulasi e cellulasi molto efficienti, per favorire una rapida estrazione dalle bucce del colore, dei polifenoli e dei composti aromatici.

BENEFICI & RISULTATI

L'impiego di LALLZYME PROCESS RED L™ accelera il processo di macerazione, per una migliore gestione dei serbatoi di macerazione, e per favorire i passaggi successivi di elaborazione del vino, compresa la filtrazione, grazie alla degradazione efficace dei polimeri colmatanti. L'enzima favorisce l'espressione aromatica, la freschezza e la qualità e intensità del colore.

LALLZYME PROCESS RED L™ risulta particolarmente utile quando la maturità dell'uva non è ottimale o quando la qualità non si esprime al suo massimo. L'enzima rende il processo più efficace, riducendo le perdite e i costi. Nel caso di uve bottrizzate, è raccomandata l'aggiunta di LALLZYME MMX™ durante o alla fine della fermentazione alcolica.

PROPRIETÀ

- Macerazione rapida ed efficace con grandi volumi di pigiato
- Agevolazione del processo di macerazione, con risparmio di tempo e costi
- Grande adattabilità allo stato di qualità dell'uva



ISTRUZIONI PER L'USO

Dosaggio: 2-3 ml/100 kg in condizioni standard, a temperature superiore a 20 °C
3-4 ml/100 kg a temperature inferiori e con tempi di macerazione più brevi (3-4 giorni)

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di aggiungere LALLZYME PROCESS RED L™ quanto prima durante il riempimento del serbatoio di macerazione.

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

LALLZYME PROCESS RED L™ è attivo a partire da 12 °C (53 °F); la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata e l'efficacia del trattamento.

+ NOTE

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

Poiché LALLZYME PROCESS RED L™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento enzimatico.

Un test delle pectine può essere effettuato per verificare l'eventuale presenza di pectina residua dopo il trattamento.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Contenitori di plastica da 1 kg e 20 kg
- Conservare LALLZYME PROCESS RED L™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 4 e 8 °C (39-46 °F), nella confezione originale sigillata.

Distribuito da:

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. Maggio 2025.

LALLZYME PROCESS RED L™ 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.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI DI
LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

