



## ENZIMA SPECIFICO PER LA MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO DELLE UVE NERE



### DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ è un preparato enzimatico granulare per la macerazione prefermentativa delle uve a bacca nera, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Aumenta la qualità dei vini rossi premium grazie all'elevata presenza in pectinasi combinate ad attività secondarie.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ ha un'alta concentrazione di pectinasi; è una formulazione ricca in pectin liasi, pectin metilesterasi, poligalatturonasi e pectinasi attive sulle catene laterali delle pectine. La sua miscela contiene anche attività macerative, come emicellulasi, ottime per estrarre i precursori aromatici (toli, terpeni, norisporenoidi) ed i polisaccaridi che apportano complessità e longevità ai vini.

Inoltre, l'attività glucosidasi permette la liberazione degli aromi dai precursori, aumentandone la percezione.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ è utilizzato durante la macerazione prefermentativa a freddo delle uve nere.

Il vino ottenuto è ricco in precursori e aromi complessi che esaltano l'espressione varietale dell'uva.

### VANTAGGI

RIDUZIONE DEI TEMPI DI MACERAZIONE PREFERMENTATIVA SULLE UVE NERE

AUMENTO DELLA COMPLESSITÀ AROMATICA

AUMENTO DEL COLORE E DELL'ESTRAZIONE POLISACCARIDICA



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 CUVÉE ROUGE™ il prima possibile all'inizio della macerazione prefermentativa.

Si consiglia di evitare macerazioni in caso di uve contaminate (ad es. uve bottrizzate) o non giunte a sufficiente maturazione.

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

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ è attivo a partire da 8°C; la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.



## DOSAGGIO

✓ 2.0-2.5 g/100 kg in condizioni standard, con temperature superiori a 15°C

✓ 2.5-3.0 g/100 kg con temperature comprese tra 10-15°C

La durata del trattamento consigliata è di 3-5 giorni.



## NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO<sub>2</sub>.

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



### CONFEZIONE

Barattolo di plastica da 100 g



### CONSERVAZIONE

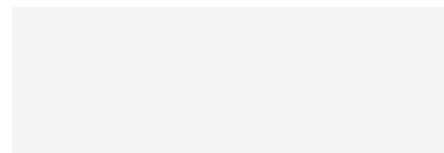
Conservare LALLZYME CUVÉE ROUGE™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 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