



CHIARIFICA, FILTRAZIONE E GESTIONE DELLE FECCE



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME MMX™ è un preparato enzimatico granulare consigliato per aumentare la filtrabilità dei vini, la chiarifica di mosti provenienti da uve bottrizzate e per l'affinamento dei vini. È una miscela di pectinasi, ottenute da *Aspergillus niger*, e β -glucanasi, ottenute da *Thricoderma harzianum*.

L'applicazione di questa speciale formulazione enzimatica è suggerita in due differenti situazioni:

1. Per degradare i glucani provenienti da uve contaminate da *Botrytis cinerea*, che passano nel mosto e permangono nel vino. I glucani possono dare problemi di chiarifica e filtrabilità, diminuendo la qualità del vino e aumentando i costi e le tempistiche di processo. L'attività β -glucanasi di LALLZYME MMX™ permette la degradazione dei glucani: la chiarifica del vino risulta più semplice e i problemi di intasamento dei filtri diminuiscono.
2. L'aggiunta di LALLZYME MMX™ sui vini in affinamento "sur lies" accelera la degradazione della parete cellulare del lievito incrementando la velocità di autolisi e il rilascio di polisaccaridi e mannoproteine nel vino. La persistenza, la longevità, il profilo organolettico e la stabilità colloidale aumentano positivamente.

LALLZYME MMX™ può essere usato per vini bianchi, rossi e rosati, in presenza di fecce. L'aumento della componente polisaccaridica aiuta l'inizio della fermentazione malolattica e influenza positivamente la stabilità tartarica e proteica.

VANTAGGI

VELOCE E COMPLETA DEGRADAZIONE DEI GLUCANI PROVENIENTI DA *BOTRYTIS CINEREA*

PIÙ VELOCE ED EFFICIENTE AFFINAMENTO "SUR LIES"

MAGGIORE FACILITÀ DI FILTRAZIONE



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 MMX™ nel vino, in serbatoio o barrique, dopo la fine della fermentazione alcolica.

In affinamento "sur lies", per aumentare l'effetto sulla qualità del vino, rimuovere le fecce grossolane e lasciare solo quelle fini.

LALLZYME MMX™ è attivo a partire da 15°C con un tempo di contatto di 3-5 settimane; a temperature inferiori e con un alto contenuto di glucani, l'azione dell'enzima deve essere prolungata fino a 6 settimane o più.

In affinamento sulle fecce è fortemente raccomandata un'agitazione regolare della massa.



DOSAGGIO

- ✓ **2,5-3 g/hL per l'idrolisi dei glucani provenienti da *Botrytis cinerea*, con temperature superiori a 15°C**
- ✓ **2,5-3 g/hL per l'affinamento sulle fecce, con temperature superiori a 15°C**
- ✓ **3,5-4 g/hL per qualsiasi trattamento a temperature più basse, comprese tra i 13-15°C**



NOTE

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

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

Un test dei glucani può essere usato per verificare la presenza di qualsiasi residuo di glucani proveniente dalla contaminazione botritica.



CONFEZIONE

Barattolo di plastica da 100 g



CONSERVAZIONE

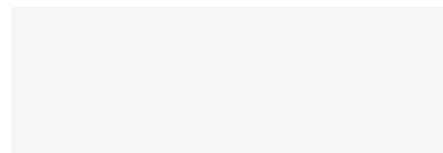
Conservare LALLZYME MMX™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

LALLZYME MMX™ 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