



ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO AD ALTE PRESTAZIONI DA USARE IN PRESSATURA



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME HP™ è un enzima liquido, ottenuto da *Aspergillus niger*, da utilizzare in pressatura e per la chiarifica dei mosti.

L'attività pectinasi di questo enzima, in combinazione con attività complementari bilanciate, permette una veloce degradazione della catena pectica e delle sue regioni ramificate consentendo di ottenere una completa e rapida estrazione del succo dalle uve in pressatura.

Grazie a questa sua composizione unica e specifica, LALLZYME HP™ permette la pressatura anche in condizioni limitanti: uve ad alto contenuto di pectine, bassi pH o necessità di pressature veloci.

L'aggiunta di LALLZYME HP™ in pressa aumenta la resa del mosto di sgrondo e il rendimento complessivo del processo.

L'azione intensa sulle pectine permette di ottenere mosti con una ridotta viscosità, adatti alla chiarifica statica o alla flottazione. Le tempistiche di lavoro ridotte aumentano l'efficienza dell'intero processo con una miglior gestione del ciclo di pressa.

Una leggera pressatura, in combinazione all'azione di LALLZYME HP™, è in grado di migliorare la qualità del mosto, con un'estrazione molto bassa di composti fenolici e composti colloidali non desiderati.

La formulazione liquida consente un facile utilizzo di LALLZYME HP™ in cantina.

PRINCIPALI VANTAGGI DI LALLZYME HP™

PRESSATURE FACILI ED EFFICIENTI PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DEL MOSTO

AUMENTO DELLA RESA IN MOSTO

VELOCE DEPECTINIZZAZIONE PER CHIARIFICHE STATICHE E FLOTTAZIONI PIÙ FACILI E IMMEDIATE



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



ISTRUZIONI PER L'USO

Per un migliore risultato, aggiungere LALLZYME HP™ prima possibile durante il riempimento della pressa.

Diluire il preparato enzimatico con mosto in 20 volte il suo volume per ottenere una migliore omogeneizzazione.

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



DOSAGGIO

- ✓ **2 ml/hL in condizioni standard, con temperature superiori a 12°C**
- ✓ **3 ml/hL a temperature comprese tra 8-12 °C**



NOTE

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

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

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



CONFEZIONE

Contenitore di plastica da 1Kg



CONSERVAZIONE

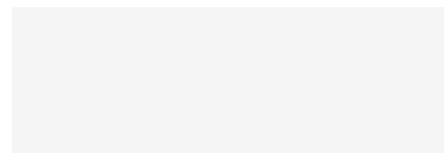
Conservare LALLZYME HP™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra i 4-8°C.

LALLZYME HP™ 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