



POUR L'EXPRESSION DU POTENTIEL AROMATIQUE DES VINS TRANQUILLES FINIS

1

CARACTÉRISTIQUES ET PROPRIÉTÉS



LALLZYME BETA™ est une préparation micro-granulée obtenue à partir d'*Aspergillus niger*.

Il s'agit d'une formulation spécifique d'enzyme ayant des activités pectinase et β -glucosidase ainsi que d'autres activités glycosidases.

Dans les vins, les principaux précurseurs aromatiques glycosylés sont les terpènes et les norisoprénoïdes ; les deux sont essentiels et ont un impact très important sur la qualité et les arômes des vins.

LALLZYME BETA™, grâce à ses activités glycosidases, est capable de séparer l'aglycone de son précurseur aromatique. Cela entraîne une augmentation de la perception des arômes, car la partie aglycone dégagée est volatile et donc perceptible au nez, contrairement à son précurseur qui ne l'est pas.

LALLZYME BETA™ est une enzyme concentrée possédant une palette d'activités équilibrées et efficaces au pH du vin.

LALLZYME BETA™ est recommandée sur vins tranquilles blancs, rosés et rouges contenant des précurseurs aromatiques type terpènes et norisoprénoïdes.

Un léger collage à 5-10 g/hL de bentonite est fortement conseillé après l'utilisation de cette enzyme ; afin de l'éliminer et de stopper son activité au moment où l'expression aromatique recherchée est atteinte.

PRINCIPAUX BÉNÉFICES

⇒ OPTIMISATION DE LA RÉVÉLATION DES ARÔMES VARIÉTAUX

⇒ LARGE SPECTRE D'ACTIVITÉ POUR L'EXPRESSION AROMATIQUE

⇒ FACILE À TESTER ET À UTILISER



2 MODE D'EMPLOI

LALLZYME BETA™ est à utiliser sur vins finis.

La durée de contact recommandée généralement est de 3 à 6 semaines ; très dépendante de la température, cette durée peut être différente pour chaque vin.

Stopper l'activité enzymatique par un collage à 5-10 g/hL de bentonite et soutirer.

Température minimale d'utilisation : 13°C ; la température influence le dosage et la durée de contact.

3 DOSAGE

- ✓ À basse température entre 13 et 15°C : utiliser 4 à 5 g/hL d'enzyme.
- ✓ Au-dessus de 15°C : utiliser 3 à 5 g/hL d'enzyme.

4 REMARQUES

L'activité enzymatique n'est pas affectée par un apport standard de SO₂.

LALLZYME BETA™ est une protéine, ne pas utiliser de bentonite durant le traitement enzymatique.

Un essai sur petit volume est recommandé au préalable afin de déterminer le dosage et le temps de contact optimums pour l'obtention de l'expression aromatique recherchée.

5 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Emballage plastique : boîte de 100 g.

Conserver LALLZYME BETA™ dans un endroit sec et frais, de préférence entre 5 et 15°C.



LALLZYME BETA™ est un produit Lallemand, formulé à partir de résultats de recherches et d'essais réalisés et obtenus par Lallemand et ses partenaires de recherches, conformément à la législation.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur.
Juin 2020

Distribué par :