



LALLZYME BETA™

Preparación enzimática para incrementar la expresión de los aromas del vino

DESCRIPCIÓN

LALLZYME BETA™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*. Es una enzima altamente específica que contiene actividades pectinasas, β -glucosidasa y otras actividades glicosidasas.

En el vino, los precursores del aroma glicosidados son terpenos y norisoprenoides, ambos muy importantes y con un gran impacto en el aroma y la calidad del vino.



VENTAJAS Y RESULTADOS

La acción de la LALLZYME BETA™, debido a sus actividades de glicosidasas, es liberar la aglicona del precursor aromático. El efecto es el aumento de la percepción del aroma, debido al hecho de que la aglicona es una molécula volátil y, como tal, perceptible para la nariz, en oposición a su precursor.

LALLZYME BETA™ es una enzima muy poderosa debido a su gama completa de actividades equilibradas y su efectividad en el pH del vino.

Usar LALLZYME BETA™ en vinos blancos, rosados y tintos que contienen precursores de aromas varietales, como terpenos y norisoprenoides.

Se recomienda encarecidamente un tratamiento con 5-10 g/hL de bentonita después del tratamiento enzimático, para eliminar la enzima del vino y, de este modo, detener su acción en el momento adecuado, cuando se alcanza la mejor expresión de aroma.

CARACTERÍSTICAS

- Revelación eficiente del aroma varietal
- Gama completa de actividades para la revelación del aroma
- Fácil de usar y de probar



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 3,0-4,0 g/hL para condiciones normales, temperaturas superiores a 15 °C
 - 4,0-5,0 g/hL para baja temperatura, de 13 a 15 °C

Añada LALLZYME BETA™ en vinos terminados. Para una mejor mezcla, suspenda la preparación enzimática en 10 veces su volumen en vino.

El tiempo de contacto es normalmente entre 3 y 6 semanas y varía según la temperatura y el vino.

Detenga la actividad de la enzima al final del tratamiento con 5-10 g/hL de bentonita.

Tolerancia a baja temperatura hasta 13 °C; la temperatura influye en la dosificación de la enzima y el tiempo de tratamiento.

+ NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂.

Siendo LALLZYME BETA™ una proteína, no use bentonita durante el tratamiento enzimático.

Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después del tratamiento.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 100 g
- Almacene LALLZYME BETA™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 15 °C

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información aquí citada es verdadera y detallada gracias a nuestra experiencia; Sin embargo, esta información no debe ser considerada como una garantía expresa o implícita o condición para la venta de este producto. Enero 2023

LALLZYME BETA™ es una formulación de Lallemand, basada en los resultados de investigación y ensayos realizados por sus institutos asociados en concordancia con la legislación vigente.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.