



LALLZYME BETA™

Preparação enzimática para aumentar a expressão aromática dos vinhos

DESCRIÇÃO

LALLZYME BETA™ é uma preparação enzimática microgranulada, obtida a partir de *Aspergillus niger*. É uma enzima altamente específica que contém actividades de pectinases e atividade de β -glucosidase e outras actividades de glicosidases.

No vinho, os precursores glicosidados do aroma são os terpenos e os norisoprenoides, ambos muito importantes e com grande impacto no aroma e na qualidade do vinho.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

A LALLZYME BETA™ é uma preparação enzimática com uma forte atividade glicosidásica. Esta enzima foi desenvolvida para aumentar a intensidade aromática dos vinhos. O efeito da aplicação da enzima aumenta com o aumento das reservas de precursores aromáticos. Neste âmbito a LALLZYME BETA™ contribui para resultados muito positivos em vinhos elaborados com Moscatel, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Verdelho e outras castas aromáticas.

Alguns dos principais compostos responsáveis pelos aromas varietais tais como os terpenos (casta Moscatel, Alvarinho) e os norisoprenoides (Chardonnay e outras castas) estão presentes em quantidades variáveis nas diferentes partes da uva e encontram-se no vinho em dois estados:

- Estado livre – aromática
- Estado glicosilado – combinado com um ou mais açúcares que não se revelam no olfato.

LALLZYME BETA™ permite romper a ligação entre a aglicona e o açúcar libertando o potencial aromático varietal e aumentando a intensidade aromática dos vinhos.



PROPRIEDADES

- Revelação eficaz do aroma varietal.
- Gama completa de actividades para a revelação de aromas.
- Fácil de utilizar e de testar.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dosagem: 3,0-4,0 g/hL para condições normais, a temperaturas superiores a 15 °C.
4,0-5,0 g/hL para temperaturas mais baixas, de 13 a 15 °C.

Dissolver a LALLZYME BETA™ em água ou vinho na proporção de 1 em 10.

Adicionar a suspensão ao vinho a tratar e garantir uma boa homogeneização.

É muito importante monitorizar a evolução aromática do vinho com provas frequentes. O tratamento deverá ser seguido pelo Enólogo até à obtenção do resultado desejado (3 a 5 semanas). No final do tratamento inativar a enzima através da aplicação de bentonite (15-20 g/hL).

A enzima poderá ser utilizada com as temperaturas baixas da adega mas a libertação de aromas aumenta com temperaturas mais elevadas (15 °C).

+ NOTAS

A atividade enzimática não é afetada por adições normais de SO₂.

LALLZYME BETA™ é uma proteína, não utilizar bentonite durante o tratamento enzimático.

Sugere-se um teste preliminar numa pequena quantidade de vinho para verificar o potencial aromático do vinho e o melhor tempo de contacto.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Caixas de plástico de 100 g.
- Conservar LALLZYME BETA™ num local fresco e seco, de preferência entre 5 e 15 °C, na embalagem original selada.

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023

LALLZYME BETA™ é uma receita Lallemand, formulada com base nos resultados de pesquisas e ensaios efectuados pela Lallemand e pelos seus parceiros do instituto de investigação, em conformidade com a legislação atual mais completa.



LEVEDURAS
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.