



LALLZYME C-MAX™

Enzyme pectolytique hautement concentrée pour le débourbage des moûts blancs et rosés en conditons difficiles

DESCRIPTION

LALLZYME C-MAX™ est une préparation micro-granulée de pectinases, obtenue à partir d'*Aspergillus niger*, pour le débourbage des moûts blancs et rosés.

Ses trois principales activités enzymatiques, pectine-lyase, pectine méthyl-estérase et polygalacturonase, se combinent naturellement à des activités secondaires, et contribuent à l'hydrolyse rapide des pectines.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Grace à la concentration, la richesse et la complexité de ses activités enzymatiques, LALLZYME C-MAX™ facilite les étapes de débourbage, clarification et pressurage.

LALLZYME C-MAX™ est recommandée pour la clarification des moûts blancs ou rosés difficiles : basses températures, cépages naturellement riches en pectines, « vendanges mécaniques », pH bas, durée de contact court.

L'utilisation de cette préparation induit une amélioration de la qualité globale des moûts, une clarification rapide, des lies plus compactes et donc une réelle augmentation de la qualité des vins obtenus.

PROPRIÉTÉS

- À faible dose : dépectinisation rapide et complète
- Active en conditions extrêmes : température et / ou ph bas, concentration élevée en pectines
- Débourbage rapide et obtention de lies compactes



INSTRUCTIONS POUR USAGE OENOLOGIQUE

- DOSAGE :**
- À basse température entre 8 et 12 °C : utiliser 1 à 2 g/hL d'enzyme.
 - Au-dessus de 12 °C : utiliser 0,5 à 1 g/hL d'enzyme.

Pour une efficacité optimale, ajouter LALLZYME C-MAX™ au plus tôt dans le moût à la fin du pressurage ou directement dans la cuve de débouillage.

Pour une meilleure homogénéisation en cuve : à dissoudre dans 20 fois son poids de moût (100 g dans 2 L).

Température minimale d'utilisation : 8 °C ; la température influence le dosage et la durée de contact.

+ REMARQUES

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

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

Un test de pectine peut être conseillé pour confirmer l'efficacité du traitement après débouillage.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Emballage plastique : boîte de 250 g
- Conserver LALLZYME C-MAX™ dans un endroit sec et frais, de préférence entre 5 et 15 °C

Distribué par :

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 oeuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur. Janvier 2023

LALLZYME C-MAX™ 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.



LEVURES
œnologiques



BACTÉRIES
œnologiques



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Solutions biologiques visionnaires - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemand Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.