



LALLZYME C-MAX™

Enzima pectolítica de alta concentración para el desfangado de mostos blancos y rosados en condiciones difíciles

DESCRIPCIÓN

LALLZYME C-MAX™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para el desfangado estático de mostos blancos y rosados.

Las principales actividades enzimáticas, pectina liasa, pectina metilesterasa y poligalacturonasa, se combinan de forma natural con actividades secundarias que contribuyen activamente a la hidrólisis completa y rápida de las pectinas.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Debido a su alta concentración, riqueza y complejidad de las actividades enzimáticas, LALLZYME C-MAX™ mejora el desfangado, la clarificación y el prensado.

LALLZYME C-MAX™ muestra su actividad única en diferentes condiciones de desfangado, como bajas temperaturas, alto contenido de pectinas totales, pectinas altamente ramificadas, pH bajo o corto tiempo de contacto.

El primer beneficio es un aumento general en la calidad del mosto, que combinado con la sedimentación rápida y compacta de las lías, resulta en una mejora en la calidad del vino final.

CARACTERÍSTICAS

- Despectinización rápida y completa a bajas dosis.
- Es activa también bajo condiciones extremas de bajo pH, baja temperatura o alto contenido de pectina.
- Sedimentación rápida y compacta de las lías.



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 0,5-1,0 g/hL bajo condiciones normales y temperatura por encima de los 12 °C
 - 1,0-2,0 g/hL para baja temperatura, desde 8 a 12 °C

Para obtener los mejores resultados, añade LALLZYME C-MAX™ tan pronto como sea posible en el fin del prensado o directamente en el depósito de desfangado.

Para una mejor mezcla, suspenda la preparación enzimática en 10 veces su peso en agua ó mosto.

Tolerancia a baja temperatura hasta los 8 °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.

LALLZYME C-MAX™ es una proteína, no use bentonita durante el tratamiento con enzimas.

Se puede realizar la prueba de pectina para verificar si hay pectina residual después del tratamiento.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 250 g
- Almacene LALLZYME C-MAX™ 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 C-MAX™ 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 VINERO

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.