



# LALLZYME C-MAX™

Enzima pectolítica de alta concentração para sumos brancos e rosés  
decantação, para condições difíceis

## DESCRIÇÃO

LALLZYME C-MAX™ é uma preparação enzimática microgranulada, obtida a partir de *Aspergillus niger*, para a decantação estática de sumos brancos e rosés.

As principais actividades enzimáticas, pectina liase, pectina metil-esterase e poligalacturonase, são naturalmente combinadas com actividades secundárias que contribuem ativamente para a hidrólise completa e rápida das pectinas.



## APLICAÇÃO E RESULTADOS

Devido à sua alta concentração, riqueza e complexidade das actividades enzimáticas, LALLZYME C-MAX™ melhora a decantação, clarificação e prensagem.

LALLZYME C-MAX™ mostra sua actividade única em diferentes condições de decantação, como baixas temperaturas, alto teor de pectinas totais, pectinas altamente ramificadas, baixo pH ou curto tempo de contato.

O principal benefício é uma melhoria global da qualidade do sumo, combinada com uma sedimentação rápida e compacta das borras, resultando numa melhor qualidade do vinho.



- PROPRIEDADES**
- Despectinização rápida e completa com baixa dosagem.
  - Ativo também em condições extremas de baixo pH, baixa temperatura ou elevado teor de pectina.
  - Decantação rápida e compacta.

## INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

**Dosagem:** 0,5-1,0 g/hL para condições normais, a uma temperatura superior a 12 °C.  
1,0-2,0 g/hL para temperaturas mais baixas, de 8 a 12 °C.

Para obter melhores resultados, adicionar LALLZYME C-MAX™ logo que possível no final da prensagem ou diretamente no tanque de decantação.

Para uma melhor mistura, suspender a preparação enzimática em 10 vezes o seu peso com sumo.

Tolerância a baixas temperaturas a 8 °C ; a temperatura influencia a dosagem da enzima e o tempo de tratamento.

### + NOTAS

A atividade enzimática não é afetada por adições normais de SO<sub>2</sub>.

LALLZYME C-MAX™ é uma proteína, não utilizar bentonite durante o tratamento enzimático.

Pode ser utilizado um teste de pectina para verificar a existência de pectina residual após o tratamento.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Caixas de plástico de 250 g.
- Conservar LALLZYME C-MAX™ 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 C-MAX™ 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](http://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.