



LALLZYME CUVÉE BLANC™

Enzyme spécifique pour améliorer la macération pelliculaire des raisins blancs

DESCRIPTION

LALLZYME CUVÉE BLANC™ est une préparation enzymatique micro-granulée, obtenue à partir de *Aspergillus niger*, pour la macération pelliculaire des raisins blancs.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ contient de fortes activités pectine-lyase, pectinéméthyl-estérase et polygalacturonase en proportions égales. Et ses activités glucosidase permettent la libération d'aglycone provenant des précurseurs d'arômes.

L'étape de macération doit être menée de façon à limiter l'extraction de polyphénols et d'autres composés indésirables provenant de la peau des raisins.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALLZYME CUVÉE BLANC™ ajoutée pendant la macération des raisins blancs permet d'augmenter l'extraction des précurseurs d'arômes (thiols, terpènes, norisoprénoïdes) et d'améliorer considérablement le potentiel aromatique.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ permet également d'obtenir une meilleure extraction des moûts au pressoir et contribue ainsi à une amélioration globale de leur qualité. Le moût obtenu sera généralement complètement dépectinisé et pourra être facilement stabilisé ou fermenté.

Le vin obtenu sera plus riche en précurseurs d'arômes et plus complexe, avec une meilleure expression des arômes variétaux.

PROPRIÉTÉS

- Macération pelliculaire très efficace et rapide
- Augmentation de la complexité aromatique
- Meilleure expression des arômes variétaux



INSTRUCTIONS POUR USAGE OENOLOGIQUE

- DOSAGE :**
- Entre 8 et 10 °C : utiliser 2 à 2,5 g d'enzyme pour 100 kg de raisins.
 - Au-dessus de 10 °C : utiliser 1,5 à 2 g d'enzyme pour 100 kg de raisins.

Pour une efficacité optimale, ajouter LALLZYME CUVÉE BLANC™ le plus tôt possible au tout début de la macération pelliculaire.

Ne pas utiliser sur raisins botrytisés.

Pour une meilleure homogénéisation : 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.

Comme LALLZYME CUVÉE BLANC™ est une protéine, ne pas utiliser de bentonite durant le traitement enzymatique.

Un test pectine peut être réalisé pour mesurer leur taux résiduel après le traitement.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Emballage plastique : boîte de 100 g
- Conserver LALLZYME CUVÉE BLANC™ 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 CUVÉE BLANC™ est un produit Lallemand, formulé à partir de résultats de recherches et d'essais réalisés et obtenus par Lallemand et ces 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.