



LALLZYME CUVÉE BLANC™

Formulación enzimática especial para mejorar
la maceración pelicular en uvas blancas

DESCRIPCIÓN

LALLZYME CUVÉE BLANC™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para la maceración pelicular de uvas blancas.

Contiene altas actividades pectinasas, una combinación equilibrada de pectin liasa, pectin metilesterasa y poligalacturonasa. También contiene actividades de glicosidasas, capaces de ayudar a la liberación de aglicona a partir de precursores de aroma.

Las actividades de maceración son muy bajas para evitar la extracción de polifenoles y otros compuestos no deseados de la piel de la uva.



VENTAJAS Y RESULTADOS

LALLZYME CUVÉE BLANC™ se adiciona durante la maceración pelicular de uvas blancas para aumentar la extracción de precursores de aroma (tioles, terpenos, norisoprenoides) y para mejorar la revelación del aroma.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ también permite una mejor y más fácil extracción de mosto en la prensa. Esto contribuye al aumento general de la calidad del mosto. En general, el mosto es completamente despectinizado y se puede decantar fácilmente.

El vino será más rico en precursores de aroma y en complejidad de aroma, con una expresión mejorada de la variedad de uva.

- ## CARACTERÍSTICAS
- Maceración pelicular muy eficiente y rápida
 - Aumento de la complejidad aromática
 - Mejorar la expresión varietal de la uva



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 1,5 - 2,0 g/100 kg de uvas para condiciones estándar, a temperaturas superiores a 10 °C
 - 2,0 - 2,5 g/100 kg para temperaturas más bajas entre 8 y 10 °C

Para obtener mejores resultados, añade LALLZYME CUVÉE BLANC™ tan pronto como sea posible al comienzo de la maceración pelicular.

Se sugiere evitar la maceración de la piel de uvas contaminadas (es decir, uvas botrytizadas).

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

Tolerancia a baja temperatura a 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.

Siendo LALLZYME CUVÉE BLANC™ una proteína, no use bentonita durante el tratamiento enzimático.

Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después del tratamiento.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 100 g
- Almacene LALLZYME CUVÉE BLANC™ 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 CUVÉE BLANC™ 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.