



LALLZYME CUVÉE BLANC™

Maceração de uvas brancas para a extração de aromas varietais

DESCRIÇÃO

LALLZYME CUVÉE BLANC™ é uma preparação enzimática microgranulada, obtida a partir de *Aspergillus niger*, para a maceração de uvas brancas em contacto com a pele.

Contém elevadas actividades de pectinases, uma combinação equilibrada de pectina liase, pectina metil-esterase e poligalacturonase. Contém também actividades de glicosidase, capazes de ajudar a libertar a aglicona dos precursores do aroma. As actividades macerativas são muito reduzidas para evitar a extração de polifenóis e de outros compostos indesejáveis da película da uva.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

O LALLZYME CUVÉE BLANC™ é adicionado durante a maceração pelicular das uvas brancas para aumentar a extração dos precursores do aroma (tióis, terpenos, norisoprenoides) e para melhorar a revelação do aroma.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ permite também uma melhor e mais fácil extração do sumo na prensa. Isto contribui para o aumento global da qualidade do sumo.

O sumo é geralmente completamente despectinizado e pode ser facilmente decantado. O vinho será mais rico em precursores de aromas e complexidade aromática, com uma expressão melhorada da casta.



PROPRIEDADES

- Maceração por contacto com a pele muito eficaz e rápida.
- Aumento da complexidade.
- Valorização da expressão varietal da uva.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dosagem: 1,5-2,0 g/100 kg de uvas para condições normais, a temperaturas superiores a 10 °C.
2,0-2,5 g/100 kg para temperaturas mais baixas entre 8 e 10 °C.

Para obter melhores resultados, adicionar LALLZYME CUVÉE BLANC™ logo que possível no início da maceração por contacto com a pele.

Sugere-se evitar a maceração pelicular de uvas contaminadas (i.e. uvas botritizadas).

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 SO₂.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ 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 100 g.
- Conservar LALLZYME CUVÉE BLANC™ 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 CUVÉE BLANC™ 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



QUITOSSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

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.