



LALLZYME EX™

Enzima pectolítica equilibrada para maceración de uvas tintas, para vinos frescos y frutados

DESCRIPCIÓN

LALLZYME EX™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para la maceración de uvas tintas.

Contiene actividades pectinasas muy activas que trabajan en cadenas de pectinas lineales y actividades hemicelulasas de maceración en proporción bien equilibrada.



VENTAJAS Y RESULTADOS

La combinación especial de todas las actividades permite una acción balanceada de la enzima para todas las variedades de uva. Respeta los precursores aromáticos y ayuda a liberarlos de las paredes celulares de la piel.

El efecto de las actividades hemicelulasas en su especial combinación y concentración permite una efectiva extracción de color y taninos sin romper demasiado la piel.

El uso de LALLZYME EX™ contribuye activamente a la producción de vinos afrutados, frescos y de color estable, con taninos balanceados para la producción de vinos tintos frescos, jóvenes y fáciles de beber.

LALLZYME EX™ es la preparación enzimática ideal cuando la uva cosechada tiene una madurez polifenólica desequilibrada debido a sus actividades de maceración no agresivas.

LALLZYME EX™ también se puede utilizar para la clarificación del vino.

CARACTERÍSTICAS

- Extracción de color y polifenoles en maceraciones menos prolongadas
- Extracción selectiva de polifenoles orientados a vinos afrutados y frescos
- Buena liberación de color y precursores aromáticos y estabilización



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 2,0-2,5 g/100 kg de uva para condiciones estandar, a temperatura por encima de 20 °C
 - 2,5-3,0 g/100 kg para temperaturas más bajas

Para mejores resultados, añadir LALLZYME EX™ tan pronto como sea posible durante el llenado del tanque de maceración.

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

Tolerancia a baja temperatura 12 °C (53 °F); la temperatura influye en la dosis y en el tiempo del tratamiento.

+ NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂.

Siendo LALLZYME EX™ 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 EX™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 – 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 EX™ 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 VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture