



LALLZYME EX-V™

Enzyme pectolytique concentrée pour la macération de raisins rouges et l'obtention de vins de garde structurés

DESCRIPTION

LALLZYME EX-V™ est une préparation micro-granulée, obtenue à partir d'*Aspergillus niger*, à utiliser pendant l'étape de macération des cépages rouges.

Cette enzyme a d'excellentes activités pectinases très efficaces sur longues chaînes de peptides, ainsi que des activités hémi-cellulases et cellulases complexes.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La combinaison de ces activités est efficace et équilibrée sur tous les cépages rouges. Tout en respectant l'intégrité des précurseurs aromatiques, LALLZYME EX-V™ optimise la libération de ceux contenus dans la peau des raisins.

Ses activités hémi-cellulases permettent une extraction efficace de la couleur et des tannins sans endommager excessivement la pellicule des raisins. Avec LALLZYME EX-V™ les profils organoleptiques obtenus sont équilibrés, intenses et jamais surexprimés.

L'utilisation de LALLZYME EX-V™ contribue à la production de vins rouges de garde très qualitatifs, colorés, structurés avec des tannins complexes.

LALLZYME EX-V™ peut également être utilisé pour la clarification du vin.

PROPRIÉTÉS

- Extraction de la couleur et des polyphénols en macération longue
- Extraction intense de la couleur et des polyphénols pour l'obtention de vins rouges de garde structurés
- Extraction optimale des polysaccharides pour plus de complexité aromatique



INSTRUCTIONS POUR USAGE OENOLOGIQUE

- DOSAGE :**
- Au-dessus de 20 °C : utiliser 1,5 à 2 g d'enzyme pour 100 kg de raisins dans des conditions standards.
 - En-dessous de 20 °C : utiliser 2 à 3 g d'enzyme pour 100 kg.

Pour une efficacité optimale, ajouter LALLZYME EX-V™ au plus tôt durant le remplissage de la cuve de macération.

Pour une meilleure homogénéisation en cuve : à dissoudre dans 20 fois son poids de moût (100 g dans 2 L).

La durée de contact recommandée généralement est de 3 à 6 semaines ; très dépendante de la température, cette durée peut être différente pour chaque vin.

Température minimale d'utilisation : 12 °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.

LALLZYME EX-V™ est une protéine, ne pas utiliser de bentonite durant le traitement enzymatique.

Un test de pectine peut être conseillé pour confirmer l'efficacité du traitement.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

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