



LALLZYME EX-V™

Enzima de alta concentración para la maceración de uvas tintas, de vinos premium estructurados

DESCRIPCIÓN

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

Esta enzima contiene alta actividad pectinasa que trabaja sobre las cadenas lineales de pectinas y actividades de maceración complejas celulasas y hemicelulasas.



VENTAJAS Y RESULTADOS

La especial combinación de todas las actividades permite una acción muy equilibrada de la enzima para todas las variedades de uvas tintas; respeta los precursores del aroma y ayuda a liberarlos de las paredes celulares de la piel.

El efecto de las actividades celulasa y hemicelulasa en su especial combinación y alta concentración permite una efectiva e intensa extracción de color y taninos sin romper demasiado la piel. De esta forma, la maceración es balanceada, intensa y nunca excesiva.

El uso de LALLZYME EX-V™ contribuye a la producción de vinos tintos con mucho color y estructura con taninos complejos para la producción de vinos de alta calidad y longevidad.

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

- ### CARACTERÍSTICAS
- Menor tiempo de maceración prefermentativa
 - Aumento de la complejidad aromática
 - Aumento de la extracción de color y polisacáridos



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 1,5-2,0 g/100 kg de uva para condiciones estándar, a temperatura por encima de 20 °C
 - 2,0-3,0 g/100 kg para temperaturas más bajas

Para mejores resultados, añadir LALLZYME EX-V™ 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; 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- V™ 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-V™ 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-V™ 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.