



LALLZYME EX-V™

Enzima macerativa de alta atividade para a maceração de uvas tintas, para vinhos estruturados de qualidade superior

DESCRIÇÃO

LALLZYME EX-V™ é uma preparação enzimática microgranulada, obtida a partir de *Aspergillus niger*, para a maceração prolongada de uvas tintas.

Esta enzima contém pectinases altamente activas que actuam sobre as cadeias lineares de pectina e actividades maceradoras complexas de hemicelulase e celulase.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

A combinação especial de todas as actividades permite uma ação muito equilibrada da enzima para todas as castas tintas; respeita os precursores do aroma e ajuda à sua libertação das paredes celulares da película.

O efeito das actividades hemicelulásicas e celulásicas, na sua combinação especial e elevada concentração, permite uma extração eficaz e intensa da cor e dos taninos, sem que haja uma rutura excessiva da película. Desta forma, a maceração é equilibrada, intensa e nunca excessiva.

A utilização de LALLZYME EX-V™ contribui para a produção de vinhos tintos muito coloridos, estruturados e com taninos complexos para a produção de vinhos tintos de alta qualidade e longevidade.



PROPRIEDADES

- Extração de cor e de polifenóis em macerações prolongadas.
- Extração intensa de cor e de polifenóis para vinhos tintos estruturados de gama alta.
- Extração óptima dos polissacáridos da uva para uma maior complexidade.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dosagem: 1,5-2,0 g/100 kg de uvas para condições normais, a temperaturas superiores a 20 °C.
2,0-3,0 g/100 kg para temperaturas mais baixas.

Para obter melhores resultados, adicionar LALLZYME EX-V™ logo que possível durante o enchimento do tanque de maceração.

Para uma melhor mistura, suspender o preparado enzimático em 10 vezes o seu peso com mosto.

Tolerância a baixas temperaturas a 12 °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 EX-V™ 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 e 500 g.
- Conservar LALLZYME EX-V™ 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 EX-V™ 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.