



LALLZYME MMX™

Préparation enzymatique pour améliorer l'élevage sur lies et la filtrabilité des vins

DESCRIPTION

LALLZYME MMX™ est une préparation enzymatique micro-granulée pour optimiser la clarification des vins issus de moûts botrytisés, améliorer l'élevage sur lies et leur filtrabilité.

Cette préparation contient des pectinases, obtenues à partir d'*Aspergillus niger*, et des β -glucanases provenant de *Trichoderma harzianum*.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

L'action de cette préparation enzymatique est spécifique dans les deux situations suivantes :

1. Dans le cas d'une contamination par *Botrytis cinerea*, les glucanes qui proviennent des raisins se retrouvent dans le moût et ensuite dans le vin. Ces glucanes rendent difficiles les procédés de clarification et de filtration, réduisant la qualité du vin et augmentant les coûts et la durée des traitements. Les activités β -glucanases contenues dans LALLZYME MMX™ permettent d'hydrolyser ces glucanes. Par conséquent, le collage est facilité et il y a moins de risque de colmatage des filtres.
2. L'addition de LALLZYME MMX™ dans le vin, durant l'élevage sur lies, accélère l'autolyse des levures entraînant une libération plus importante et plus rapide des composés intracellulaires levuriens d'intérêt et contribue ainsi à l'augmentation significative la complexité aromatique. De plus, la dégradation de la membrane cellulaire des levures enrichit le vin en mannoprotéines, qui sont positivement corrélées au volume en bouche, à la persistance aromatique, à la longévité et à la stabilité colloïdale.

LALLZYME MMX™ peut être utilisée sur les vins blanc, rosés et rouges en élevage sur lies. La richesse en polysaccharides des vins permet le démarrage de la fermentation malolactique et agit positivement sur leurs stabilités protéique et tartrique.

PROPRIÉTÉS

- Dégradation rapide et efficace des glucanes provenant de *Botrytis cinerea*
- Élevage sur lies raccourci
- Filtration facilitée



INSTRUCTIONS POUR USAGE OENOLOGIQUE

- DOSAGE :**
- Si la température est \geq à 15 °C : utiliser 2,5 à 3 g/hL pour l'hydrolyse des glucanes provenant de Botrytis ou l'élevage sur lies.
 - Si la température est comprise entre 13 et 15 °C : utiliser 3,5 à 4 g/hL.

Ajouter dans le vin, en cuve ou barrique, après la fermentation alcoolique.

Lors de l'élevage sur lies et pour un meilleur effet sur la qualité du vin, soutirer les lies grossières et ne garder que les lies fines.

Température minimale d'utilisation : 13 °C ; la température influence fortement la durée de contact préconisée.

À 15 °C, la durée de contact préconisée est de 3 à 5 semaines ; à basse température et en cas de teneur en glucanes élevée, l'action de l'enzyme nécessite une durée de contact de 6 semaines ou plus.

En élevage, le bâtonnage régulier est fortement recommandé.

+ REMARQUES

L'activité enzymatique n'est pas affectée par un apport standard de SO₂.

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

Un test glucane peut être utilisé pour mesurer le taux de glucane résiduel provenant de la contamination de Botrytis.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

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