



LALLZYME MMX™

Formulação enzimática para melhorar o envelhecimento sobre as borras e a filtrabilidade do vinho

DESCRIÇÃO

LALLZYME MMX™ é uma preparação enzimática microgranulada para melhorar a filtrabilidade do vinho e a clarificação do mosto de uvas botritizadas e para o envelhecimento sobre as borras. Contém pectinases, obtidas de *Aspergillus niger*, e β -glucanases, originárias de *Thricoderma harzianum*.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

A ação desta formulação enzimática especial é possível em dois cenários diferentes.

1. Em caso de contaminação por *Botrytis cinerea*, os glucanos passam das uvas para o mosto e, depois, para o vinho. Estes glucanos criam problemas na clarificação e filtração do vinho, com uma redução da qualidade do vinho e um aumento do custo e do tempo de processamento. As actividades β -glucanase contidas no LALLZYME MMX™ são capazes de hidrolisar estes glucanos indesejáveis. Os efeitos são uma colagem mais fácil do vinho e menos problemas de entupimento dos filtros.
2. A adição de LALLZYME MMX™ no vinho durante o envelhecimento sobre as borras, acelera a autólise da levedura com uma libertação mais rápida e abundante de todos os compostos que se encontram no interior das células da levedura, que contribuem significativamente para a complexidade do aroma. Para além disso, a degradação da parede celular da levedura enriquece o vinho em manoproteínas que estão positivamente correlacionadas com a sensação de boca, sabor mais prolongado, longevidade e estabilidade coloidal.

LALLZYME MMX™ pode ser utilizado em cada tipo de vinho, branco, rosé e tinto, na presença de borras de vinho.

O aumento da riqueza em polissacarídeos no vinho ajuda o início da fermentação maloláctica e actua positivamente na estabilidade proteica e tartárica.



PROPRIEDADES

- Degradação rápida e eficaz dos glucanos de *Botrytis*.
- Envelhecimento mais rápido sobre as borras.
- Maior facilidade de filtração.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGIC

Dosagem: 2,5-3,0 g/hL para hidrolização de glucanos de *Botrytis* a temperaturas superiores a 15 °C.
2,5-3,0 g/hL para o envelhecimento sobre as borras a uma temperatura superior a 15 °C.
3,5-4,0 g/hL para qualquer tratamento a uma temperatura inferior, de 13 a 15 °C.

Adicionar LALLZYME MMX™ no vinho, no tanque ou no barril, após a fermentação alcoólica. Para o envelhecimento sobre as borras, para um melhor efeito sobre a qualidade do vinho, remover as borras pesadas e deixar apenas as borras finas.

Baixa tolerância à temperatura de 13 °C ; a temperatura influencia fortemente o tempo de contacto. A 15 °C, o tempo de contacto normal é de 3 a 5 semanas; a temperaturas mais baixas e em caso de elevado teor de glucano, a ação da enzima tem de ser prolongada até 6 semanas ou mais.

No caso de envelhecimento sobre as borras, recomenda-se vivamente a agitação regular das borras.

+ NOTAS

A atividade enzimática não é afetada por adições normais de SO₂.

LALLZYME MMX™ é uma proteína, não utilizar bentonite durante o tratamento enzimático.

Pode ser utilizado um teste de glucanos para verificar se existem glucanos residuais da contaminação por *Botrytis*.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Caixas de plástico de 100 g.
- Conservar LALLZYME MMX™ 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 MMX™ 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



QUITOSANO



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.