



# LALLZYME HC™

## Enzyme pectolytique concentrée pour le débourbage et la flottation des moûts blancs et rosés

### DESCRIPTION

LALLZYME HC™ est une préparation micro-granulée, obtenue à partir d'*Aspergillus niger*, pour le débourbage et la flottation des moûts blancs et rosés.

Ces activités pectinases sont puissantes et agissent spécifiquement sur les homogalacturonanes ; chaîne principale des pectines.



### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

L'équilibre des activités pectine-lyases, pectinéméthyl-estérases et polygalacturonases permet une dépectinisation totale et rapide des moûts blancs et rosés.

LALLZYME HC™ est hautement concentrée et agit très rapidement, même à faible dose.

Le moût débourbé avec LALLZYME HC™ présentera une turbidité optimale pour être fermenté par des levures reconnues pour leur capacité à révéler pleinement les arômes variétaux.

En flottation, LALLZYME HC™ permet une dépectinisation très rapide, même sur des moûts à forte teneur en pectines. La flottation sera plus efficace et l'emploi d'agents de clarification sera réduit.

### PROPRIÉTÉS

- Dépectinisation rapide et complète à faible dose
- Flottation plus efficace
- Lies plus compactes



## INSTRUCTIONS POUR USAGE OENOLOGIQUE

- DOSAGE :**
- Entre 10 et 12 °C en débouillage classique dans des conditions standards : utiliser 1,5 à 2 g/hL d'enzyme.
  - Au-dessus de 12 °C : utiliser 1 à 1,5 g/hL d'enzyme.
  - En flottation de 2 à 4 heures : utiliser 1 à 1,5 g/hL.

Pour une efficacité optimale, ajouter LALLZYME HC™ le plus tôt possible en fin de pressurage ou directement dans la cuve de débouillage.

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

Température minimale d'utilisation : 10 °C ; la température influence le dosage de l'enzyme et la durée du contact.

### + REMARQUES

L'activité enzymatique n'est pas affectée par un apport standard de SO<sub>2</sub>.

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

Un test de pectine peut être réalisé pour vérifier leur taux résiduel après traitement.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Emballage plastique : boîte de 100 g
- Conserver LALLZYME HC™ 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 HC™ 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