



LALLZYME HC™

Enzima pectolítica de alta actividad para desfangado y flotación de mostos blancos y rosados

DESCRIPCIÓN

LALLZYME HC™ es una preparación de enzima micro granulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para el desfangado estático y flotación de mostos blancos y rosados.

Contiene una alta concentración de actividades pectinasas, especialmente activa en las cadenas principales de pectinas de homogalacturonanos.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Las proporciones equilibradas de pectin liasa, pectin metil esterasa y poligalacturonasa, permite una completa y rápida despectinización de los mostos blancos y rosados.

El nivel de actividad global es muy alto, resultando en un tiempo de reacción rápido, incluso a baja dosis.

Después del tratamiento con LALLZYME HC™ y desfangado estático, el mosto tendrá la turbidez ideal para la fermentación con levaduras productoras de aromas fermentativos y que respeten el aroma varietal.

Durante la flotación, LALLZYME HC™ permite una despectinización rápida, incluso en mostos con elevado contenido de pectinas.

CARACTERÍSTICAS

- Despectinización rápida y completa a baja dosis
- Mayor eficiencia en el proceso de flotación
- Mejor compactación de las lías



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 1,0-1,5 g/hL para desfangado estático en condiciones estándar a temperaturas por encima de 12 °C
 - 1,5-2,0 g/hL para temperaturas más bajas, de 10 a 12 °C
 - 1,0-1,5 g/hL para flotación, 2 a 4 horas de tratamiento

Para obtener los mejores resultados, añade LALLZYME HC™ tan pronto como sea posible al final del prensado o directamente en el depósito de desfangado.

Para una mejor mezcla, suspenda la preparación enzimática en 10 veces su peso de agua o mosto. Tolerancia a baja temperatura de 10 °C; la temperatura influye la dosis de la enzima y el tiempo de tratamiento.

+ NOTAS

La actividad de la enzima no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂.

LALLZYME HC™ es una proteína, no use bentonita durante el tratamiento con enzimas.

Se puede realizar la prueba de pectina para verificar si hay pectina residual después del tratamiento.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 100 g
- Almacene LALLZYME HC™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 y 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 HC™ 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

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.

www.lallemandwine.com