



LALLZYME HC™

Enzima pectolítica de alta atividade para decantação e flotação para sumos brancos e rosés

DESCRIÇÃO

LALLZYME HC™ é uma preparação enzimática microgranulada, obtida a partir de *Aspergillus niger*, para decantação estática e flotação de sumos brancos e rosés.

Tem uma elevada concentração de actividades de pectinase, especificamente ativa nas cadeias principais de pectina homo-galacturonano.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

A proporção equilibrada de pectina liase, pectina metil-esterase e poligalacturonase permite uma despectinização completa e rápida dos mostos brancos e rosés.

O nível de atividade global é muito elevado, resultando num tempo de reação rápido, mesmo com uma dosagem baixa.

Após o tratamento LALLZYME HC™ e a decantação estática, o mosto apresenta o nível de turbidez ideal para ser fermentado por estirpes de leveduras aromáticas e para respeitar o aroma varietal.

Durante a flotação, LALLZYME HC™ permite uma rápida despectinização, mesmo em sucos com alto teor de pectina. O processo de flotação é muito eficiente com um uso reduzido de agentes clarificantes.



PROPRIEDADES

- Despectinização rápida e completa com baixa dosagem.
- Maior eficiência do processo de flotação.
- Decantação compacta das borras.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGIC

Dosagem: 1,0-1,5 g/hL para condições padrão de sedimentação estática a temperaturas superiores a 12 °C.
1,5-2,0 g/hL para temperaturas mais baixas, de 10 a 12 °C.
1,0-1,5 g/hL para flutuação, 1-3 horas antes do tratamento

Para obter os melhores resultados, adicionar LALLZYME HC™ logo que possível no final da prensagem ou diretamente no tanque de decantação.

Para uma melhor mistura, suspender a preparação enzimática em 10 vezes o seu peso com sumo.

Tolerância a baixas temperaturas a 10 °C ; a temperatura influencia a dosagem da enzima e o tempo de tratamento.

+ NOTAS

The enzyme activity is not affected by normal SO₂ additions.

Since LALLZYME HC™ is a protein, do not use bentonite during enzyme treatment.

A pectin test may be used to check for any residual pectin after treatment.

PACKAGING AND STORAGE

- Frascos de plástico de 100 g.
- Conservar LALLZYME HC™ 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 HC™ 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.