



LALLZYME CUVÉE ROUGE™

Formulación enzimática especial para una alta actividad durante la maceración prefermentativa en frío de uvas tintas

DESCRIPCIÓN

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ es una preparación enzimática microgranulada, obtenida de *Aspergillus niger*, para maceración prefermentativa en frío de uvas tintas.

Debido a su balance óptimo de pectinasas y actividades secundarias; es capaz de aumentar la calidad global y el equilibrio de los vinos tintos premium.



VENTAJAS Y RESULTADOS

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ contiene altas actividades pectinasas; es una combinación de pectin liasa, pectin metil esterasa, poligalacturonasa y pectinas activas en cadenas laterales. La preparación enzimática también contiene actividades macerativas como las hemicelulasas, capaces de extraer precursores de aroma (tioles, terpenos, norisoprenoides) y polisacáridos responsables de la complejidad y longevidad.

Para completar la formulación, las actividades glicosidasas permiten la liberación parcial de los aromas a partir de sus precursores no odorantes, resultando en un aumento de la percepción aromática.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ se añade durante la maceración prefermentativa en frío de las uvas tintas.

El vino será más rico en aromas varietales.

CARACTERÍSTICAS

- Menor tiempo de maceración prefermentativa
- Aumento de la complejidad aromática
- Aumento de la extracción de color y polisacáridos



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

- DOSIS:**
- 2,0-2,5 g/100 kg para uvas en condiciones estándar, a temperatura por encima de 15 °C
 - 2,5-3,0 g/100 kg para temperaturas más bajas, entre 10 y 15 °C

El tiempo de contacto es normalmente entre 3 y 5 días.

Para obtener los mejores resultados, añade LALLZYME CUVÉE ROUGE™ tan pronto como sea posible al inicio de la maceración prefermentativa.

Se recomienda evitar maceración de pieles en uvas con contaminación elevada (uvas botritizadas) y uvas no maduras.

Para una mejor mezcla, suspender la preparación enzimática en 10 veces su peso en agua o mosto.

Tolerancia a baja temperatura de 8 °C; la temperatura influye en la dosis de la enzima y el tiempo de tratamiento.

+ NOTAS

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

Siendo LALLZYME CUVÉE ROUGE™ una proteína, no use bentonita durante el tratamiento enzimático.

Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después del tratamiento.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Envases de plástico de 100 g
- Almacene LALLZYME CUVÉE ROUGE™ en lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 – 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 CUVÉE ROUGE™ 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 VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

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.