



LALLZYME CUVÉE ROUGE™

Formulação enzimática especial para uma maceração pré-fermentativa/embebição a frio de uvas tintas de elevado desempenho

DESCRIÇÃO

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ é uma preparação enzimática microgranulada, obtida a partir de *Aspergillus niger*, para a maceração pré-fermentativa de uvas tintas.

Devido ao seu equilíbrio ótimo de pectinase e actividades laterais, é capaz de aumentar a qualidade global e o equilíbrio dos vinhos tintos de qualidade superior.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ contém elevadas actividades de pectinase; é uma combinação de pectina liase, pectina metil-esterase, poligalacturonase e pectinases activas nas cadeias laterais. O preparado enzimático contém também actividades macerativas como as hemicelulases, capazes de extrair os precursores do aroma (tióis, terpenos, norisoprenóides) e os polissacáridos responsáveis pela complexidade e longevidade.

Para completar a formulação, as actividades das glicosidasases permitem a libertação parcial dos aromas dos seus precursores inodoros, resultando numa maior percepção do aroma.

LALLZYME CUVÉE ROUGE™ é adicionado durante a maceração pré-fermentativa / imersão a frio das uvas tintas.

O vinho será mais rico em precursores aromáticos e complexidade aromática, com uma expressão melhorada da originalidade da casta.



PROPRIEDADES

- Reduz a duração da maceração pré-fermentativa das uvas tintas.
- Aumento da complexidade aromática.
- Aumento da cor e da extração de polissacáridos.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dosagem: 2,0-2,5 g/100 kg de uvas para condições normais, a uma temperatura superior a 15 °C.
2,5-3,0 g/100 kg para temperaturas mais baixas, em qualquer caso acima de 10 a 15 °C.
A duração do tratamento é normalmente de 3 a 5 dias.

Para obter melhores resultados, adicionar LALLZYME CUVÉE ROUGE™ logo que possível no início da maceração pré-fermentativa.

Sugere-se evitar a maceração pelicular em uvas muito contaminadas (i.e. uvas botritizadas) e em uvas não maduras.

Para uma melhor mistura, suspender o preparado enzimático em 10 vezes o seu peso de mosto.

Tolerância a baixas temperaturas de 8°C ; a temperatura influencia a dosagem da enzima e o tempo de tratamento.

+ NOTAS

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

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

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Caixas de plástico de 100 g.
- Conservar LALLZYME CUVÉE ROUGE™ 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 CUVÉE ROUGE™ 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.