



ENZIMA DI MACERAZIONE PELLICOLARE PER VINI BIANCHI AROMATICI E CORPOSI



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME CUVÉE BLANC™ è un preparato enzimatico granulare per la macerazione pellicolare delle uve a bacca bianca, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Presenta un'alta concentrazione in pectinasi, una miscela bilanciata di pectin liasi, pectin metilesterasi e poligalatturonasi. LALLZYME CUVÉE BLANC™ contiene attività glicosidasiche attive nella liberazione dell'aglicone dal precursore aromatico.

La formulazione presenta una bassa attività macerativa, così da prevenire l'estrazione di polifenoli o altri composti indesiderati dalla buccia.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ è aggiunto durante la macerazione pellicolare delle uve bianche al fine di aumentare l'estrazione dei precursori aromatici (quali tioli, terpeni, norisoprenoidi) e liberare gli aromi varietali.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ facilita l'estrazione del mosto in pressa, incrementandone la qualità. Il mosto risulta completamente depectinizzato e la chiarifica è facilitata.

Il vino ottenuto è ricco in precursori e aromi complessi che esaltano l'espressione varietale dell'uva.

VANTAGGI

MACERAZIONE PELLICOLARE IMMEDIATA ED EFFICACE

AUMENTO DELLA COMPLESSITÀ AROMATICA

AUMENTO DELL'ESPRESSIONE VARIETALE DELLE UVE



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**



ISTRUZIONI PER L'USO

Aggiungere LALLZYME CUVÉE BLANC™ prima possibile all'inizio della macerazione pellicolare.

Si consiglia di evitare macerazioni con uve contaminate (ad es. uve bottrizzate).

Diluire il preparato enzimatico 10 volte il suo volume con mosto, per ottenere una migliore omogeneizzazione.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ è attivo a partire da 8°C; la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.



DOSAGGIO

✓ **1.5-2.0 g/100 kg in condizioni standard, con temperature superiori a 10°C**

✓ **2.0-2.5 g/100 kg con temperature comprese tra 8-10°C**



NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO₂.

Dal momento che LALLZYME CUVÉE BLANC™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento.

Un test delle pectine può essere usato per verificare la presenza di residui pectinici dopo il trattamento.



CONFEZIONE

Barattolo di plastica da 100 g



CONSERVAZIONE

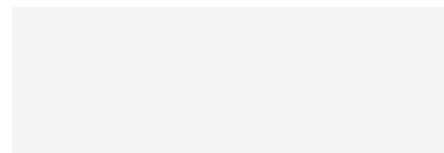
Conservare LALLZYME CUVÉE BLANC™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra i 5-15°C.

LALLZYME CUVÉE BLANC™ è una formulazione di Lallemand, elaborata in base ai risultati della ricerca interna e delle prove eseguite dai suoi partner scientifici, in conformità con la legislazione attuale più aggiornata.

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2020

Distribuito da:



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture