



LALLZYME B-620™

Enzima pectolitico ad alta concentrazione per esaltare
la tonalità blu del vino rosso

DESCRIZIONE

LALLZYME B-620™ è un preparato enzimatico granulare ideale per la macerazione di uve nere, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Il particolare equilibrio fra elevate attività pectolitica, emicellulasica e cellulasica dona a questo enzima una forza macerativa intensa e particolarmente efficace.



VANTAGGI E RISULTATI

I vantaggi di LALLZYME B-620™ sono emersi durante prove effettuate in vasche di macerazione presso cantine sperimentali. I valori di assorbanza a 620 nm erano significativamente più alti con LALLZYME B-620™ rispetto al testimone di confronto, macerato senza enzimi.

I vini ottenuti dalla macerazione con LALLZYME B-620™ hanno mostrato un colore intenso, brillante con una maggiore componente blu/viola; inoltre, i tannini risultavano più morbidi e rotondi. Questa combinazione di caratteristiche qualitative ha portato all'ottenimento di vini rossi freschi, rotondi, dal colore intenso e particolarmente profondo.

PROPRIETÀ

- Tendenza del colore verso le note blu
- Maggiore intensità del colore
- Tannini rotondi ed equilibrati



ISTRUZIONI PER L'USO ENOLOGICO

Dosaggio: 2,0-3,0 g/100 kg in condizioni standard, a temperature superiori a 20 °C.
3,0-4,0 g/100 kg per temperature inferiori.

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di aggiungere LALLZYME B-620™ quanto prima direttamente nella vasca di macerazione. Diluire il preparato enzimatico 10 volte il suo volume con mosto, per ottenere una migliore omogeneizzazione.

LALLZYME B-620™ è attivo a partire da 10 °C (50 °F); la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.

+ NOTE

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

Poiché LALLZYME B-620™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento enzimatico.

Un test delle pectine può essere effettuato per verificare l'eventuale presenza di pectina residua dopo il trattamento.

IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

- Barattolo di plastica da 250 g
- Conservare LALLZYME B-620™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15 °C, nella confezione originale sigillata

Distribuito da:

Le informazioni contenute in questo documento sono corrette al meglio delle nostre conoscenze. Tuttavia, questa scheda tecnica non deve essere considerata una garanzia espressa, né ha implicazioni in merito alle condizioni di vendita di questo prodotto. Aprile 2023.

LALLZYME B-620™ è una ricetta Lallemand, creata sulla base del risultato di ricerche e sperimentazioni effettuate da Lallemand e dai suoi istituti di ricerca partner, nel rispetto della più completa normativa vigente.



LEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI DI
LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture