



PER LA CHIARIFICA DEI MOSTI IN CONDIZIONI DIFFICILI



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME C-MAX™ è un preparato enzimatico granulare per la chiarifica di mosti bianchi e rosati, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Le attività enzimatiche pectin liasi, pectin metilesterasi e poligalatturonasi, in combinazione con specifiche attività secondarie, contribuiscono a velocizzare e facilitare l'idrolisi completa delle pectine.

L'elevata concentrazione, la ricchezza e la complessità delle attività permettono a LALLZYME C-MAX™ di migliorare i passaggi di chiarifica e pressatura.

LALLZYME C-MAX™ è usato in mosti con condizioni limitanti: basse temperature, uve ad alto contenuto di pectine, necessità di chiarifiche veloci e pH bassi.

L'aumento della qualità del mosto, combinato con una sedimentazione rapida e compatta delle fecce, migliora la qualità del vino finale.

VANTAGGI

VELOCE E COMPLETA DEPECTINIZZAZIONE DEL MOSTO CON BASSI DOSAGGI

EFFICIENZA IN CONDIZIONI LIMITANTI: BASSO PH, BASSE TEMPERATURE, ALTO CONTENUTO DI PECTINE

SEDIMENTAZIONE RAPIDA E COMPATTA DELLE FECCE



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 C-MAX™ il prima possibile alla fine della pressatura, o direttamente nella vasca di chiarifica.

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

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



DOSAGGIO

- ✓ 0,5-1 g/hL in condizioni standard, con temperature superiori a 12°C
- ✓ 1-2 g/hL con temperature comprese tra 8-12 °C



NOTE

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

Dal momento che LALLZYME C-MAX™ 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 di pectine dopo il trattamento.



CONFEZIONE

Barattolo di plastica da 250 g



CONSERVAZIONE

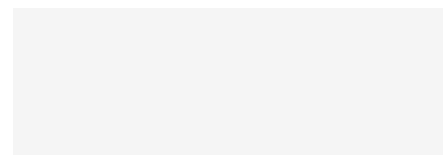
Conservare Lallzyme C-MAX™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

LALLZYME C-MAX™ 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 NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture