



ENZIMA DI MACERAZIONE PER VINI ROSSI FRESCHI E FRUTTATI



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME EX™ è un preparato enzimatico granulare per la macerazione di vini rossi, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Possiede attività pectinasiche molto attive sulla catena pectica lineare e attività emicellulasiche.

La combinazione unica delle sue attività ne permette l'utilizzo su tutte le varietà di uva nera.

L'effetto delle attività emicellulasiche, nella loro speciale combinazione e concentrazione, permette un'efficace estrazione di colore e tannini senza avere un'eccessiva rottura delle bucce.

L'utilizzo di LALLZYME EX™ contribuisce alla produzione di vini fruttati, freschi e dal colore stabile, con un tannino non astringente per vini rossi giovani e di pronta beva.

LALLZYME EX™ è lo strumento ideale in annate in cui la maturità polifenolica è sbilanciata, poiché garantisce un'attività macerativa non aggressiva, migliorando la composizione chimico-fisica del mosto.

VANTAGGI

AUMENTO DEL CONTENUTO DI POLIFENOLI E COLORE IN MACERAZIONI BREVI

ESTRAZIONE SELETTIVA DI POLIFENOLI PER VINI ROSSI FRESCHI E FRUTTATI

STABILITÀ DEL COLORE E OTTIMALE ESTRAZIONE DEI PRECURSORI AROMATICI



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 EX™ il prima possibile durante il riempimento della vasca di macerazione.

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

LALLZYME EX™ è attivo a partire da 12°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 20°C
- ✓ 2.0-2.5 g/100 kg con temperature inferiori a 20°C



NOTE

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

Dal momento che LALLZYME EX™ 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



STORAGE

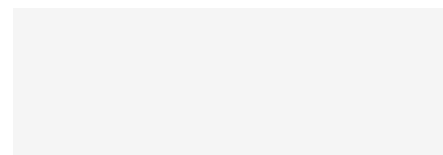
Conservare LALLZYME EX™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

LALLZYME EX™ 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