

ENZIMA EFICIENTE PARA UMA RÁPIDA DECANTAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS E CLARIFICAÇÃO DE VINHOS

LALLZYME PROCESS CLAR é uma preparação enzimática microgranulada obtida de *Aspergillus niger* para a decantação de mostos brancos e para a clarificação de vinhos.

É uma formulação enzimática para vinificação de grandes volumes. Tem uma atuação rápida e eficiente mesmo com doses baixas e em condições de utilização diversas.

BENEFÍCIOS E RESULTADOS

As atividades enzimáticas são predominantemente pectinases, em particular pectina liase, pectinametilesterase e poligalacturonase, naturalmente combinado com atividade pectinase nas cadeias laterais. A ampla gama de atividades permite uma rápida e fácil hidrólise das pectinas do mosto.

- ▶ **LALLZYME PROCESS CLAR** contém baixas atividades macerativas e por isso quando a adição é realizada na prensagem a extração de polifenóis é limitada.
- ▶ O melhor desempenho de **LALLZYME PROCESSO CLAR** é particularmente evidente na rápida decantação do mosto em grandes depósitos. A sua ação é direcionada para pectinas de cadeia linear com uma rápida redução da viscosidade.
- ▶ As borras sedimentadas são facilmente separadas e tratadas. Isto é evidente em grandes depósitos de decantação.
- ▶ No caso da utilização de **LALLZYME PROCESS CLAR** antes da flotação, a rápida redução da viscosidade é fundamental para reduzir a duração do tratamento e a quantidade de agentes clarificantes.

PROPRIEDADES

- ▶ Decantação eficiente com doses baixas
- ▶ Aumenta a eficiência do processo de flotação
- ▶ Rápido tratamento de grandes volumes

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dispersar a enzima em mosto na proporção de 100g para 1L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogênea.
3. Incorporar a solução diretamente no mosto.

Para os melhores resultados aplicar **LALLZYME PROCESS CLAR** logo que possível diretamente no depósito de decantação após a prensagem. Baixa tolerância à temperatura a 10°C. A temperatura influencia a dosagem da enzima e aduração do tratamento.

Notas:

As aplicações usuais de SO₂ não interferem na atividade enzimática. Como **LALLZYME PROCESS CLAR** é uma proteína não é recomendável a aplicação de bentonite durante o tratamento. A realização de um teste de pectinas após o tratamento permite verificar se existem resíduos de pectinas após o tratamento.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó de cor branca a castanho claro.

Composição: Concentrado de enzimas, maltodextrina e cloreto de potássio

Pectinases (EC 3.2.1.15)

Poligalacturonase (Pectinase) > 58000nkat/g;

Coliformes < 30ufc/g; *E. coli* – Ausente/ 25g; *Salmonella* – Ausente/ 25g;

Atividade antimicrobiana: Não detetada; Micotoxinas: Não detetada; Chumbo < 5mg/Kg;

Mercúrio < 0,5mg/Kg; Arsénio < 3mg/Kg; Cadmio < 0,5mg/Kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

10Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local fresco e seco de preferência com temperatura de 5 a 15°C.

Aplicação	Temp. (°C)	Recomendada (g/hL)
Decantação estática e flotação	> 12	2 a 2,5
	10 a 12	2,5 a 3
Clarificação de vinho	-	1 a 2