



PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA PARA AUMENTAR A EXPRESSÃO AROMÁTICA DOS VINHOS

LALLZYME BETA™ É UMA PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA MICROGRANULADA, OBTIDA A PARTIR DE *ASPERGILLUS NIGER*. É UMA ENZIMA ALTAMENTE ESPECÍFICA QUE CONTÉM ACTIVIDADES DE PECTINASES E ACTIVIDADE DE SS-GLUCOSIDASE E OUTRAS ACTIVIDADES DE GLICOSIDASES. NO VINHO, OS PRECURSORES GLICOSIDADOS DOS AROMAS SÃO OS TERPENOS E OS NORISOPRENOIDES, AMBOS MUITO IMPORTANTES E COM GRANDE IMPACTO NOS AROMAS E NA QUALIDADE DO VINHO.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

A LALLZYME BETA™ é uma preparação enzimática com uma forte atividade glicosidásica. Esta enzima foi desenvolvida para aumentar a intensidade aromática dos vinhos. O efeito da aplicação da enzima aumenta com o aumento das reservas de precursores aromáticos. Neste âmbito a LALLZYME BETA™ contribui para resultados muito positivos em vinhos elaborados com Moscatel, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Verdelho e outras castas aromáticas. Alguns dos principais compostos responsáveis pelos aromas varietais tais como os terpenos (casta Moscatel, Alvarinho) e os norisoprenoides (Chardonnay e outras castas) estão presentes em quantidades variáveis nas diferentes partes da uva e encontram-se no vinho em dois estados:

- Estado livre - aromática
- Estado glicosilado - combinado com um ou mais açúcares que não se revelam no olfato.

A LALLZYME BETA™ permite romper a ligação entre a aglicona e o açúcar, libertando o potencial aromático varietal e aumentando a intensidade aromática dos vinhos.

PROPRIEDADES

- Revelação eficaz dos aromas varietais..
- Gama completa de actividades para a revelação de aromas.
- Fácil de utilizar e de testar.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 3 a 4g/hL para condições normais, a temperaturas superiores a 15 °C.

4 a 5g/hL para temperaturas mais baixas, de 13 a 15 °C.

Dissolver a LALLZYME BETA™ em água ou vinho na proporção de 1 em 10.

Adicionar a suspensão ao vinho a tratar e garantir uma boa homogeneização.

É muito importante monitorizar a evolução aromática do vinho com provas frequentes. O tratamento deverá ser seguido pelo Enólogo até à obtenção do resultado desejado (3 a 5 semanas). No final do tratamento inativar a enzima através da aplicação de bentonite (15-20 g/hL).

A enzima poderá ser utilizada com as temperaturas baixas da adega mas a libertação de aromas aumenta com temperaturas mais elevadas (15°C).

NOTAS

A atividade enzimática não é afetada por adições normais de SO₂.

LALLZYME BETA™ é uma proteína, não utilizar bentonite durante o tratamento enzimático.

Sugere-se um teste preliminar numa pequena quantidade de vinho para verificar o potencial aromático do vinho e o melhor tempo de contacto.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g

Embalagem original e selada de origem: Conservar em local fresco e seco e de preferência entre 5 a 15°C.

LALLZYME BETA™ é uma formulação Lallemmand, desenvolvida com base nos resultados de pesquisas e ensaios efectuados pela Lallemmand e pelos seus parceiros de I&D, em conformidade com a legislação atual mais completa.

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.