



## FORMULAÇÃO ENZIMÁTICA PARA MELHORAR A MATURAÇÃO SOBRE AS BORRAS E A FILTRABILIDADE DO VINHO

LALLZYME MMX™ É UMA PREPARAÇÃO ENZIMÁTICA MICROGRANULADA QUE AUMENTA A FILTRABILIDADE DO VINHO, A CLARIFICAÇÃO DO MOSTO DE UVAS BOTRITIZADAS E A MATURAÇÃO SOBRE AS BORRAS. CONTÉM PECTINASES, OBTIDAS DE *ASPERGILLUS NIGER*, E  $\beta$ -GLUCANASES, PROVENIENTES DE *THRICODERMA HARZIANUM*.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

A ação desta formulação enzimática específica é possível em dois cenários diferentes.

1. Em caso de contaminação por *Botrytis cinerea*, os glucanos passam das uvas para o mosto e posteriormente para o vinho. Estes glucanos reduzem a eficiência da clarificação e filtração do vinho, com uma redução da qualidade do vinho e um aumento do custo e do tempo de processamento. As actividades  $\beta$ -glucanase contidas na LALLZYME MMX™ são capazes de hidrolisar estes glucanos indesejáveis. Os efeitos são uma colagem mais fácil do vinho e menos problemas de colmatção dos filtros.
2. A adição de LALLZYME MMX™ no vinho durante o a maturação sobre as borras, acelera a autólise da levedura com uma libertação mais rápida e abundante de todos os compostos que se encontram no interior das células da levedura, que contribuem significativamente para a complexidade dos aromas. Para além disso, a degradação da parede celular da levedura enriquece o vinho em manoproteínas que estão positivamente correlacionadas com a sensação em boca, sabor mais prolongado, longevidade e estabilidade coloidal.

LALLZYME MMX™ pode ser utilizada em vinho, branco, rosé e tinto, na presença das borras.

O aumento da riqueza em polissacarídeos no vinho promove o arranque da fermentação maloláctica e atua positivamente na estabilidade proteica e tartárica.

### PROPRIEDADES

- ▶ Degradação rápida e eficaz dos glucanos de *Botrytis*.
- ▶ Maturação mais rápida sobre as borras.
- ▶ Maior facilidade de filtração.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 2,5 a 3 g/hL para a hidrólise de glucanos de *Botrytis* a temperaturas superiores a 15 °C.

2,5 a 3 g/hL para a maturação sobre as borras a uma temperatura superior a 15 °C.

3,5 a 4 g/hL para qualquer tratamento a uma temperatura inferior, de 13 a 15 °C.

Adicionar LALLZYME MMX™ ao vinho no depósito ou barrica após a fermentação alcoólica. Para a maturação sobre as borras e para um melhor efeito sobre a qualidade do vinho, remover as borras grossas e deixar apenas as borras finas.

Baixa tolerância à temperatura de 13 °C; a temperatura influencia fortemente o tempo de contacto.

A 15 °C, o tempo de contacto normal é de 3 a 5 semanas; a temperaturas mais baixas e em caso de elevado teor de glucano, a ação da enzima tem de ser prolongada até 6 semanas ou mais.

No caso da maturação sobre as borras, recomenda-se vivamente a agitação regular das borras.

### NOTAS

A atividade enzimática não é afetada por adições normais de SO<sub>2</sub>.

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

Pode ser utilizado um teste de glucanos para verificar se existem glucanos residuais da contaminação por *Botrytis*.

### 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 MMX™ é uma formulação Lallemand, desenvolvida com base nos resultados de pesquisas e ensaios efectuados pela Lallemand 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.