

## ELEVADA CONCENTRAÇÃO PECTOLÍTICA PARA MACERAÇÕES LONGAS EM UVAS TINTAS E PARA VINHOS COM LONGEVIDADE

**LALLZYME OE** é uma preparação enzimática microgranulada obtida de *Aspergillus niger* para a maceração de uvas brancas e tintas.

As principais atividades, pectina liase, pectina metil-esterase e poligalacturonase são combinadas com atividades secundárias que contribuem ativamente para a difusão da cor e taninos da película durante a maceração de uvas tintas.

### VANTAGENS E RESULTADOS

As atividades macerativas de **LALLZYME OE** são a rhamnogalacturonase, activos de rhamnogalacturonase tipo I, xilanase, activa de hemicelulose e celulase. A combinação de todas estas atividades associadas a uma concentração correta de homogalacturonases é essencial para a libertação da cor e dos polifenóis da película da uva.

- ▶ A aplicação de **LALLZYME OE** contribui para os vinhos tintos equilibrados com taninos suaves e uma cor intensa e brilhante. É a preparação enzimática ideal para macerações de contato médias e longas com a película com uma expressão varietal intensa.
- ▶ **LALLZYME OE** também é sugerida para a maceração pelicular de uvas brancas. As atividades macerativas fácil e rapidamente libertam precursores aromáticos da película.
- ▶ **LALLZYME OE** também pode ser aplicada na clarificação do vinho.

### PROPRIEDADES

- ▶ Difusão da cor e polifenóis em macerações peliculares prolongadas
- ▶ Estabilidade e complexidade de polifenóis
- ▶ Facilidade na prensagem das películas

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ **Alergénicos Ausência de substâncias ou produtos que causam Alergénicos** – 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.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó de cor branca a castanho claro.

Composição: Concentrado de enzimas, maltodextrina, cloreto de sódio e acetato de sódio  
Pectinases (EC 3.2.1.15) de estirpes selecionadas de *Aspergillus sp.*; Poligalacturonase (Pectinase) > 75000nkat/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

100g

Embalagem fechada e selada de origem:

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

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Temp. (°C)	Recomendada (g/100kg)
> 20	1,5 a 2
< 20	2 a 2,5

1. Dispersar a enzima em água ou vinho na proporção de 100g para 1L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogénea.
3. Incorporar a solução lentamente no mosto/ vinho e homogeneizar o depósito através de remontagem.

- ▶ Para os melhores resultados adicionar **LALLZYME OE** logo que possível diretamente sobre o depósito de maceração.
- ▶ Para a maceração de brancos aplicar **LALLZYME OE** antes ou durante o enchimento do depósito de maceração ou na prensa.
- ▶ Tolerância a baixas temperaturas (10°C). A temperatura influencia a dose da enzima e a duração do tratamento.

#### Notas:

As aplicações usuais de SO<sub>2</sub> não interferem na atividade enzimática. Como **LALLZYME OE** é uma proteína não é recomendável a aplicação de bentonite durante o tratamento. Um teste da presença de glucanos poderá ser utilizado para verificar a existência de glucanos residuais resultantes da contaminação com *Botrytis*.

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.