



LALLZYME OE™

Enzima pectolítica de alta concentração para uma maceração prolongada de uvas tintas, para vinhos com longevidade

DESCRIÇÃO

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

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



APLICAÇÃO E RESULTADOS

As actividades macerativas do LALLZYME OE™ são a ramnogalacturonase, ativa nos ramnogalacturonanos tipo I, a xilanase, ativa na hemicelulose, e a celulase. A combinação de todas estas actividades, associada a um teor adequado de homogalacturonases, é crucial para a libertação de cor e de polifenóis das paredes celulares da pele.

A utilização de LALLZYME OE™ contribui para vinhos tintos bem equilibrados, com taninos suaves e uma cor intensa e brilhante. É a preparação enzimática ideal para macerações de contacto pelicular médias a longas com uma expressão varietal intensa.

LALLZYME OE™ é também sugerido para a maceração pelicular de uvas brancas; as actividades macerativas libertam fácil e rapidamente os precursores do aroma das paredes celulares da película.



- PROPRIEDADES**
- Difusão da cor e dos polifenóis em macerações de contacto prolongado.
 - Complexidade e estabilidade dos polifenóis.
 - Fácil prensagem das peles.

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Dosagem: 1,5-2,0 g/100 kg para condições normais, a temperaturas superiores a 20 °C).
2,0-2,5 g/100 kg para temperaturas mais baixas.

Para melhores resultados, adicionar LALLZYME OE™ logo que possível diretamente na cuba de maceração.

Para uma maceração branca, adicionar LALLZYME OE™ antes ou durante o enchimento da cuba de maceração ou da prensa.

Para uma melhor mistura, suspender o preparado enzimático em 10 vezes o seu peso com mosto. Tolerância a baixas temperaturas a 10 °C ; a temperatura influencia a dosagem da enzima e o tempo de tratamento.

+ NOTAS

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

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

Pode ser utilizado um teste de pectina para verificar a existência de pectina residual após o tratamento.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Caixas de plástico de 100 g.
- Conservar LALLZYME OE™ num local fresco e seco, de preferência entre 5 e 15 °C, na embalagem original selada.

Distribuído por:



As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023

LALLZYME OE™ é uma receita Lallemmand, formulada com base nos resultados de pesquisas e ensaios efectuados pela Lallemmand e pelos seus parceiros do instituto de investigação, em conformidade com a legislação atual mais completa.



LEVEDURAS
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemmandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemmand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.