

CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS E DE VINHOS

Enzima específica para condições extremas de clarificação (elevado conteúdo de pectinas, baixas temperaturas).

A **LALLZYME C-MAX** contém uma concentração ótima das três principais pectinases que hidrolisam as pectina: poligalacturonase, pectina esterase e pectina liase.

A **LALLZYME C-MAX** é um preparado enzimático com elevada especificidade devido à elevada concentração de enzimas com atividade “endo” (pectina liase e endo-poligalacturonase) que conferem ao preparado características únicas:

- ▶ Rápido diminuição da viscosidade
- ▶ Eficaz mesmo a baixas temperaturas (min. 5°C)
- ▶ Melhora a sedimentação.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

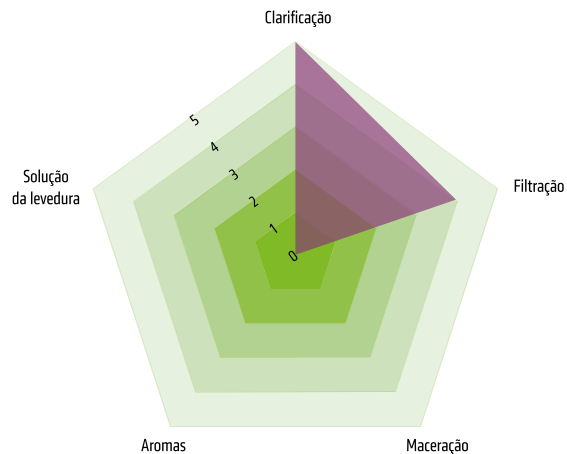
- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicação	Parâmetros (temperatura / tempo)	Dose recomendada (g/hL)
Clarificação estática do mosto Condições normais	12-20°C / 3-12 hrs	0.5 g
Clarificação estática do mosto Condições difíceis	5 - 12° C / 3-12 hrs	1-2 g

1. Dissolver a enzima em água ou vinho na proporção de 1 em 100.
2. Adicionar a suspensão ao vinho a tratar e garantir uma boa homogeneização.

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 e Odor: Pó de cor branca a castanho claro

Ingredientes: Pectinases (EC 4.2.2.10, EC 3.2.1.15, EC 3.1.1.11) de estirpes selecionadas de *Aspergillus sp.*, maltodextrina

Poligalacturonase (PG) - 3000 U/g; Pectina metilesterase (PE) - 700 U/g; Pectina liase (PL) - 150 U/g; Matéria seca > 90%; Coliformes < 30ufc/g; *E.coli* - Ausente/ 25g; *S.aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/ 25g; Viáveis totais < 5x10⁴ufc/g; Leveduras < 10³ufc/g; Chumbo < 5mg/Kg; Mercúrio < 0,5mg/Kg; Arsénio < 3mg/Kg; Cadmio < 0,5mg/Kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

250g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.