

CLARIFICAÇÃO DE MOSTOS E VINHOS

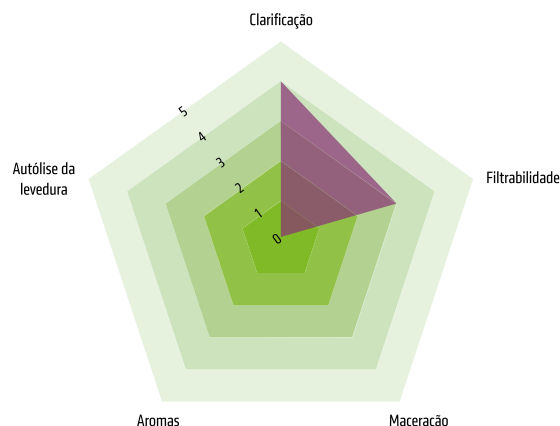
A **LALLZYME PROCESS** é uma gama de enzimas específica para a elaboração de vinhos de grande escala:

- ▶ Eficiente a doses baixas
- ▶ Ação rápida
- ▶ Fácil de utilizar
- ▶ Económica.

LALLZYME PROCESS CLAR foi desenvolvida para melhorar a clarificação de sumos de uva, mostos, vinhos brancos e tintos.

LALLZYME PROCESS CLAR contém as principais pectinases envolvidas na hidrólise das pectinas: poligalacturonase, pectina esterase, pectina liase.

A formulação tem uma baixa atividade de maceração e uma alta atividade pectina liase para alcançar uma rápida diminuição da viscosidade.



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/100Kg de uvas)
Clarificação de mostos	No mosto após a prensagem	2-3 g
Clarificação de vinhos	No vinho após prensagem	1-2g (dose baixa em vinho de lágrima e dose alta em vinho de prensa)

1. Dissolver a enzima num volume de água ou mosto (proporção de 1 para 10) suficiente para assegurar uma completa distribuição no volume total de mosto ou vinho.
2. Adicionar a suspensão ao mosto ou vinho.

Atenção: Evitar o contato direto com a pele. As enzimas podem causar sensibilização através da inalação. Para informação adicional consultar a Ficha de Segurança.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: 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 *Aspergillus niger*, maltodextrina - FCE

Poligalacturonase (PG) - 2500 U/g; Pectina metilesterase (PE) - 700 U/g;

Pectina liase (PL) - 65U/g; Matéria seca > 90%; Coliformes < 30ufc/g;

E. coli - Ausente / 25g; *S.aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente / 25g;

Viáveis totais < 5x10⁴ufc/g; Leveduras < 102ufc/g; Chumbo < 5mg/Kg;

Mercúrio < 0,5mg/Kg; Arsénio < 3mg/Kg; Cadmio < 0,5mg/Kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

10Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

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.