

MAIOR FILTRABILIDADE DE VINHOS PROVENIENTES DE UVAS COM *BOTRYTIS*

LALLZYME PROCESS GLUCAN é uma preparação enzimática microgranulada que aumenta a filtrabilidade do vinho e a clarificação do mosto de uvas botritizadas. Contém pectinases de *Aspergillus niger* e β -glucanases de *Thricoderma harzianum*.

LALLZYME PROCESS GLUCAN é uma ferramenta muito útil no processamento de um elevado volume de massas de mosto provenientes de uvas que não estão 100% sãs. A ação desta formulação enzimática específica é direcionada para os glucanos provenientes da contaminação das uvas pela *Botrytis cinerea*. Durante o processo de vinificação estes polímeros mantêm-se no mosto e posteriormente no vinho originando dificuldades na clarificação, filtração e conseqüentemente uma redução da qualidade, aumento do custo e duração do processo. A atividade de β -glucanase de **LALLZYME PROCESS GLUCAN** hidrolisa estes polímeros indesejado contribuindo para um aumento da eficiência do processo de clarificação e filtração.

LALLZYME PROCESS GLUCAN tem aplicação em vinhos brancos, rosés e tintos com presença de glucanos.

PRINCIPAIS VANTAGENS DE LALLZYME PROCESS GLUCAN:

- ▶ Degradação rápida e eficiente dos glucanos de *Botrytis*
- ▶ Maior facilidade no processamento de grandes volumes de mosto e vinho.
- ▶ Facilita a clarificação e filtração

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos – 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: Cor branca a castanho claro

Composição: Concentrado de enzimas, maltodextrina, água, cloreto de potássio, citrato de trissódio dihidratado e ácido cítrico

Contém atividade pectinase (EC 3.2.1.15) de estirpes selecionadas de *Aspergillus sp* e

atividade β -glucanase (EC 3.2.1.6) de estirpes selecionadas de *Thricoderma harzianum*.

Atividade enzimática: Poligalacturonase (Pectinase) > 20000nkat/g; β -glucanase > 568GXU/g;

E. coli: Ausente / 25g; Coliformes < 30ufc/g; *Salmonella* – Ausente / 25g;

Atividade antimicrobiana - Não detetado; Micotoxinas – Não detetado; Chumbo < 5mg/Kg;

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

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g e 1Kg

Embalagem fechada e selada de origem:

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

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em mostos/vinhos:

Temp. > 15°C ▶ 4 a 5g/hL

Temp. 13 a 15°C ▶ 5 a 6g/hL

A temperatura influencia fortemente o tempo de contacto. A 15°C o tempo de contacto normal é de 4 a 6 semanas. A temperaturas mais baixas e em situações de elevada concentração de glucanos, a ação da enzima deve prolongar-se até pelo menos 8 semanas.

As dosagens normais de sulfuroso não interferem na atividade enzimática. Sendo **LALLZYME PROCESS GLUCAN** uma proteína não utilizar bentonite durante o tratamento enzimático.

É recomendável a realização do teste de pectinas para verificar possíveis resíduos de pectinas após o tratamento.

1. Dispersar em água na proporção de 100g para 1L e mexer para homogeneizar.
2. Incorporar no mosto/vinho de preferência com uma bomba doseadora garantindo a 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.