



## ENZIMA DI MACERAZIONE PER UVE A MATURAZIONE OTTIMALE O ELEVATA



### DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME EX-V™ è un preparato enzimatico granulare per lunghe macerazioni di uve nere, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Presenta un'elevata attività pectolitica, che lavora sulle catene delle pectine lineari, un'attività emicellulasica e un complesso di attività cellulasiche macerative.

La combinazione unica delle sue attività ne permette l'utilizzo su tutte le varietà di uva nera. LALLZYME EX-V™ rispetta i precursori aromatici e ne favorisce il rilascio dalla parete cellulare delle bucce.

L'effetto della combinazione tra l'elevata attività emicellulasica e quella cellulasica permette l'estrazione di colore e tannini senza avere un'eccessiva rottura delle bucce. La macerazione risulta bilanciata, intensa e mai eccessiva.

L'utilizzo di LALLZYME EX-V™ contribuisce alla produzione di vini rossi molto colorati, strutturati e con un tannino complesso, ideale per a vini di alta qualità adatti all'affinamento.

### VANTAGGI

ESTRAZIONE DI POLIFENOLI E COLORE IN MACERAZIONI LUNGHE

INTENSA ESTRAZIONE DEL COLORE E DEI POLIFENOLI PER VINI ROSSI STRUTTURATI

ESTRAZIONE OTTIMALE DI POLISACCARIDI PER AUMENTARE LA COMPLESSITÀ DEI VINI



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



LIEVITI  
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



## ISTRUZIONI PER L'USO

Aggiungere LALLZYME EX-V™ il prima possibile durante il riempimento della vasca di macerazione.

Diluire il preparato enzimatico 10 volte il suo volume con mosto, per ottenere una migliore omogeneizzazione.

LALLZYME EX-V™ è attivo a partire da 12°C; la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.



## DOSAGGIO

- ✓ in condizioni standard, con temperature superiori a 20°C
- ✓ 2.0-3.0 g/100 kg con temperature inferiori a 20°C



## NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO<sub>2</sub>.

Dal momento che LALLZYME EX-V™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento.

Un test delle pectine può essere usato per verificare la presenza di residui pectinici dopo il trattamento.



### CONFEZIONE

Vasetto di plastica da 100 g



### CONSERVAZIONE

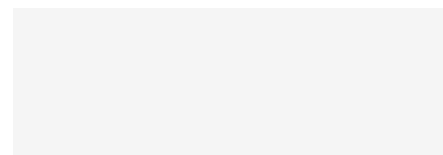
Conservare LALLZYME EX-V™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

*LALLZYME EX-V™ è una formulazione di Lallemand, elaborata in base ai risultati della ricerca interna e delle prove eseguite dai suoi partner scientifici, in conformità con la legislazione attuale più aggiornata.*

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2020

Distribuito da:



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture