



PECTINASI ALTAMENTE CONCENTRATE PER LA CHIARIFICA E LA FLOTTAZIONE



DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME HC™ è un preparato enzimatico granulare per la chiarifica statica e la flottazione di mosti bianchi e rosati, ottenuto da *Aspergillus niger*.

Ha un'elevata concentrazione in pectinasi, attive specialmente sulla catena pectinica degli omogalatturonani.

La giusta combinazione di attività enzimatiche pectin liasi, pectin metilesterasi e poligalatturonasi permette una rapida ed efficace depectinizzazione dei mosti bianchi e rosati.

Il livello della sua attività è così elevato da garantire reazioni in tempi veloci anche a bassi dosaggi.

Un trattamento con LALLZYME HC™ permette di raggiungere un ottimo livello di torbidità del mosto, che risulta pronto per essere fermentato con un buon ceppo di lievito aromatico, nel rispetto degli aromi varietali.

Durante la flottazione, LALLZYME HC™ permette una veloce depectinizzazione, anche in caso di elevato contenuto pectinico del mosto. Il processo di flottazione è efficiente, con un uso ridotto di agenti di chiarifica.

VANTAGGI

VELOCE E COMPLETA DEPECTINIZZAZIONE DEL MOSTO CON BASSI DOSAGGI

PROCESSO DI FLOTTAZIONE EFFICIENTE

SEDIMENTAZIONE RAPIDA E COMPATTA DELLE FECCE



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 HC™ il prima possibile alla fine della pressatura o direttamente nella vasca di chiarifica.

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

LALLZYME HC™ è attivo a partire da 10°C; la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.



DOSAGGIO

- ✓ 1-1,5 g/hL in condizioni standard, con temperature superiori a 12°C
- ✓ 1,5-2 g/hL con temperature comprese tra 10 e 12°C
- ✓ 1-1,5 g/hL in flottazione, trattamento 2-4 ore



NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO₂.

Dal momento che LALLZYME HC™ 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.



PACKAGING

Barattolo di plastica da 250 g



STORAGE

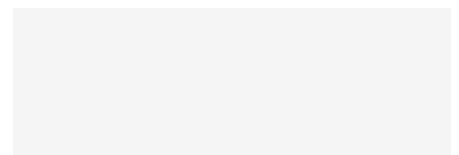
Conservare LALLZYME HC™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra 5 e 15°C.

LALLZYME HC™ 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