

# LALLZYME BETA



## Liberazione degli aromi

### SPECIFICHE

LALLZYME BETA è una preparazione enzimatica pectolitica avente una forte attività secondaria glicosidasi.

LALLZYME BETA è stato appositamente sviluppato per migliorare l'espressione aromatica dei vini.

L'effetto di tale trattamento sarà tanto più importante quanto maggiore sarà la riserva di precursori aromatici presenti nel vino.

### ATTIVITÀ

Le attività standards di LALLZYME BETA sono:

- 595 uPG/g (unità Poli-Galatturonasi)
- <5uPL/g (unità pectin Liasi)
- 180 uPE/g (unità Pectin Esterasi)

### AZIONE

Alcune delle principali sostanze responsabili dell'aroma varietale, come i terpeni (tipici delle varietà di moscato) ed i nor-isoprenoidi (nello chardonnay ed in numerose altre varietà, inclusi certi vitigni rossi come lo Syrah), sono presenti in quantità variabili nelle differenti parti dell'uva. Si trovano nel vino sotto due forme:

- la forma libera: odorosa
- la forma glicosilata: la molecola odorosa è legata ad uno o più zuccheri e pertanto non è percepibile all'olfatto.

LALLZYME BETA permette di rompere il legame tra l'aglicone e lo zucchero e di

liberare gli aromi varietali, aumentando così l'intensità aromatica dei vini (Tabella 1).



### RISULTATI SPERIMENTALI

Alcune prove dimostrano un forte aumento della quantità di terpenoli nei vini trattati con LALLZYME BETA (Tabella 2, Grafico 1) (Risultati prove dal 1989 al 1992)

Varietà ed origine	Terpeni (µg/l)	Differenza
<b>Francia 1989</b>		
Muscadelle	T	120.5
	E	156.6
Sauvignon	T	33.1
	E	43.7
Semillon	T	27.7
	E	36.5
Colombard	T	29.3
	E	41.3
Grenache	T	58.3
	E	80.4
<b>Austria 1990</b>		
Vendemmia tardiva, Traminer + Moscato Ottonel	T	680.0
	E	818.5
<b>Sud Africa 1992</b>		
Chardonnay	T	46.4
	E	66.0
Chenin	T	13.5
	E	20.7

T: Testimone, E: Enzima

Tabella 2 - Influenza dell'utilizzo di LALLZYME BETA sulla liberazione dei terpeni aromatici nei diversi vini.

Distribuzione:



EB s.r.l.  
Tecnologie e Prodotti  
per il settore Alimentare  
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41  
63075 - Acquaviva Picena (AP)  
Marche - Italia

TEL 0735 588645  
e-mail info@ebsrl.net  
www.ebsrl.net

**LALLEMAND**

**Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini**

LALLEMAND INC. Succ. italiana Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia  
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19  
www.lallemmandvine.com

**Prodotto conforme al Codex Œnologique International**

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze: esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.

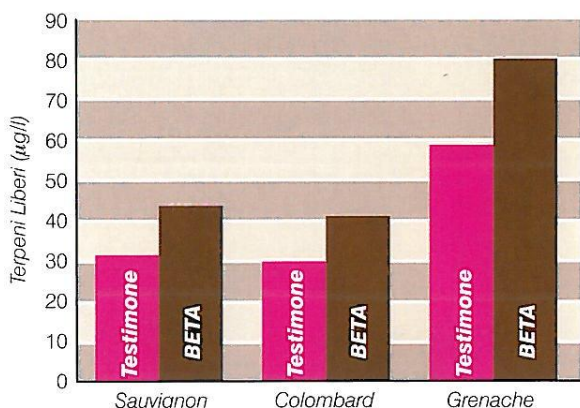


Grafico 1 - Comparazione delle quantità di terpeni liberi ottenuti in diversi vini francesi con o senza l'utilizzo di LALLZYME BETA.

### MODALITÀ D'IMPIEGO

LALLZYME BETA è normalmente utilizzato in dosi di 5 g/hl.

Disciogliere la preparazione enzimatica in 10 volte il suo peso in acqua ed aggiungere al vino da trattare. È fondamentale seguire con degustazioni l'evoluzione aromatica del vino.

Il trattamento deve essere prolungato fino al raggiungimento dei risultati voluti (da 4 a 6 settimane, o più). L'azione dell'enzima viene successivamente arrestata mediante aggiunta di bentonite (15 g/hl nei vini secchi, 10 g/hl negli altri).

Note:

1. Gli enzimi beta-glicosidasi d'origine fungina sono inibiti dal glucosio. Per tale motivo, essi non devono essere utilizzati fino a che la fermentazione alcolica non è terminata.
2. Per accertare la presenza di precursori di aromi nel vino, si consiglia di realizzare un test preliminare su qualche litro di vino triplicando il dosaggio e conservando il vino a 25-30 °C. Una differenza di odore deve essere notata entro una settimana.

### REFERENZE BIBLIOGRAFICHE

- GÜNATA Y.Z. et al., RF CE, 1990, n° 122, 37-41.

Distribuzione:



EB s.r.l.  
Tecnologie e Prodotti  
per il settore Alimentare  
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41  
63075 - Acquaviva Picena (AP)  
Marche - Italia

TEL 0735 588645  
e-mail info@ebsrl.net  
www.ebsrl.net

**LALLEMAND**

**Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini**

LALLEMAND INC. Succ. Italiana Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia  
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19  
www.lallemandwine.com

**Prodotto conforme al Codex Oenologique International**

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.