

ENZIMI

LALLZYME C-MAX



*Enzima per la chiarifica
di mosti in condizioni limitanti*

APPLICAZIONE

LALLZYME C-MAX è una pectinasi di chiarifica ideata per una veloce e completa depectinizzazione del mosto in condizioni limitanti: uve ad alto contenuto di pectine, temperature basse, necessità di chiarifiche veloci o pH bassi.

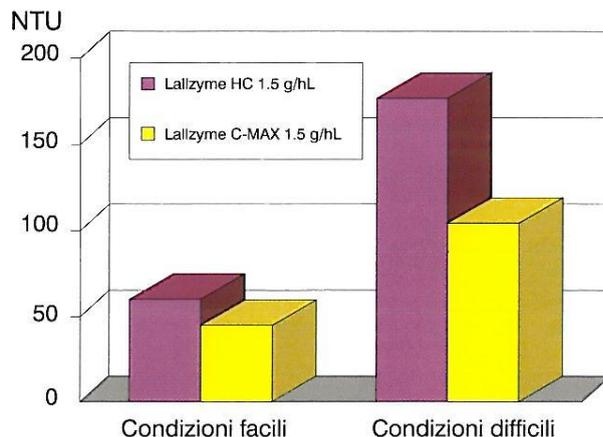
AZIONE

LALLZYME C-MAX è altamente concentrato in pectinasi, con un elevato rapporto pectiniasi (PL)/poligalatturonasi (PG). Il prodotto è purificato e non contiene attività secondarie negative quali esterasi (cinnamilesterasi) e glicosidasi (antocianasi).

RISULTATI SPERIMENTALI

LALLZYME C-MAX è stato sperimentato per la chiarifica di mosti in condizioni facili e difficili.

	pH	Temperatura	Pressa
Condizioni facili (Chardonnay Languedoc, Francia, 2001)	3,25	19°C	Pneumatica
Condizioni difficili (Ugni Blanc, Gers, Francia, 2001)	3,05	14°C	Continua



In condizioni difficili, LALLZYME C-MAX si è dimostrato più efficace che LALLZYME HC, mentre in condizioni standard entrambi gli enzimi risultano ugualmente efficaci. Per una chiarifica molto veloce (<6 ore) si raccomanda l'impiego di LALLZYME C-MAX.

MODALITÀ DI IMPIEGO

LALLZYME C-MAX viene utilizzato a 0,5-2 g/hL in funzione delle caratteristiche del mosto e delle condizioni di impiego. Per avere una ottimale dispersione del prodotto nel succo d'uva, diluire l'enzima in una adeguata quantità di acqua o mosto (rapporto 1:100).

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

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 garantisce la qualità del prodotto. I dati e le procedure sono il frutto di sperimentazione scientifica ed esperienze pratiche che vengono fornite allo scopo di dare le informazioni necessarie per ottenere i migliori risultati. Lallemand, comunque, a causa della diversità dei prodotti utilizzati, delle attrezzature e delle condizioni operative, declina ogni responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti.

Lallemand si riserva inoltre della facoltà di modificare la presente scheda a seguito di esperienze più approfondite.

LALLEMAND