

LALLZYME

Cuvée Rouge



ENZIMI

Macerazione prefermentativa delle uve rosse

APPLICAZIONE

La macerazione prefermentativa a freddo è una pratica tecnologica che nella vinificazione in rosso ha lo scopo di determinare una selettività del processo di macerazione: è infatti favorita l'estrazione degli antociani, delle sostanze volatili e dei loro precursori presenti nelle bucce, rispetto a quella dei tannini.

Lallzyme® Cuvée Rouge è una specifica preparazione enzimatica da utilizzare durante la macerazione prefermentativa delle uve rosse. La sua specifica formulazione è stata studiata e per migliorare il carattere fruttato, la sensazione al palato ed il colore dei vini rossi giovani.

AZIONE

Lallzyme® Cuvée Rouge è una miscela di pectinasi altamente concentrate estratte da *Aspergillus niger* con un'elevata attività secondaria beta-glucosidasi.

La specifica formulazione permette un'ottimale estrazione dei polisaccaridi e dei precursori aromatici presenti nelle bucce: i vini prodotti presentano un aumento negli aromi di frutta rossa ed un miglior volume in bocca.

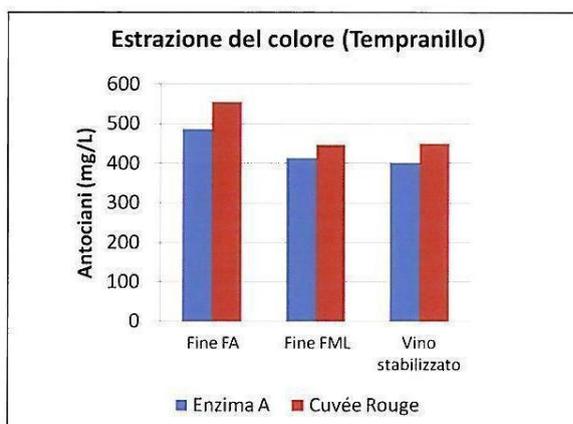
ATTIVITÀ

Profilo delle attività standard del prodotto

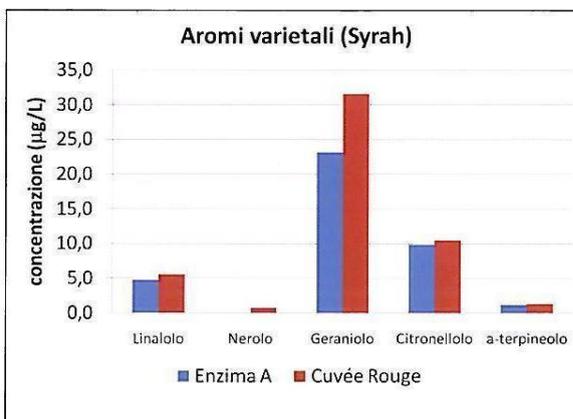
- 1550 UPG/g (unità poli-galatturonasi)
- 2400 UPE/g (unità pectin-metilsterasi)
- 160 UPL/g (unità pectin-liasi)
- 300 UBGD/g (unità beta-glucosidasi)

RISULTATI SPERIMENTALI

Prove sperimentali su diverse varietà in differenti paesi hanno evidenziato una migliore estrazione del colore unita ad un miglior rendimento in fase di pressatura (Fig. 1, prove effettuate su uve Tempranillo 2010. Confronto con un enzima di controllo).



Analisi chimiche hanno dimostrato una migliore estrazione di terpeni varietali, aromi tipici della buccia dell'uva (Fig. 2, prove su Syrah - Vallée du Rhone, 2010. Confronto con un enzima di controllo)



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 Cœnologique 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.

DOSI CONSIGLIATE E MODALITÀ D'IMPIEGO

I migliori risultati si ottengono con un dosaggio di 2-3 g/hl di Lallzyme® Cuvée Rouge per ogni 100 kg di uva. Diluire l'enzima in un volume sufficiente di acqua o mosto (circa 1:100) per permettere una facile distribuzione su tutta la massa.

Lallzyme® Cuvée Rouge direttamente nella vasca di macerazione durante il riempimento. Assicurare una distribuzione omogenea nel pigiato.

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



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.