

# ENZIMI

## LALLZYME EX-V



### Macerazione

#### APPLICAZIONE

LALLZYME EX-V è un preparato enzimatico pectolitico particolarmente concentrato nelle attività complementari attive sui composti parietali e membranari delle cellule vegetali della buccia.

Questo preparato è stato appositamente sviluppato per migliorare l'estrazione del colore e dei tannini nell'elaborazione dei vini da invecchiamento.

#### AZIONE

La formulazione di LALLZYME EX-V è stata studiata per solubilizzare rapidamente il contenuto intracellulare dell'acino grazie all'azione sinergica delle pectinasi concentrate e delle attività specifiche sui polisaccaridi parietali.

#### LALLZYME EX-V:

- permette l'estrazione rapida e completa degli antociani
- facilita l'estrazione dei tannini e la loro combinazione con gli antociani
- libera una quantità importante di polisaccaridi che reagendo con tannini e sostanze coloranti li stabilizza e ne riduce l'astringenza
- aumenta l'estrazione delle sostanze aromatiche rispettando la tipologia dei vitigni vinificati

Complessivamente LALLZYME EX-V permette di ottenere vini che presentano una maggiore complessità in bocca ed il colore risulta essere più intenso e stabile nel tempo.

#### ATTIVITÀ

Le attività standard di LALLZYME EX-V sono le seguenti:

- > 4000 uPG/g (unità Poligalatturonasi)
- 1000 uPE/g (unità Pectinesterasi)
- 120 uPL/g (unità Pectinliasi)

#### RISULTATI SPERIMENTALI

Prove condotte nel 1999 sul vitigno Cabernet Sauvignon dimostrano che i vini ottenuti con LALLZYME EX-V hanno un colore più stabile nel tempo (Figure 1 e 2).

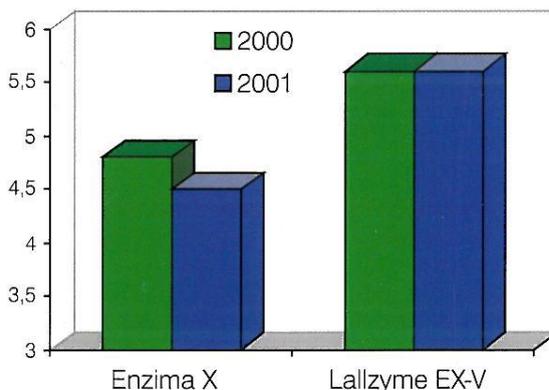


Figura 1: Evoluzione dell'intensità colorante (DO420+520+620) nel tempo

#### 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



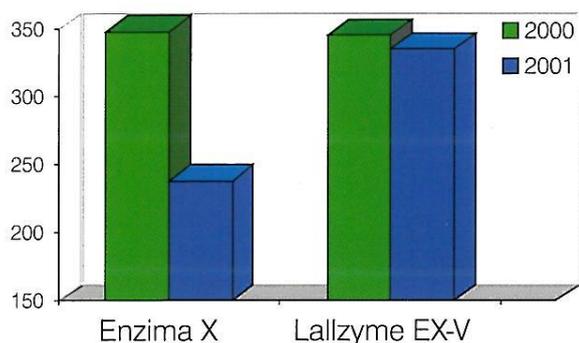


Figura 2: Evoluzione del tenore di antociani (mg/l) nel tempo

Prove di vinificazione del vitigno Grenache hanno messo in evidenza l'influenza positiva di LALLZYME EX-V sull'estrazione dei composti aromatici (Figura 3).

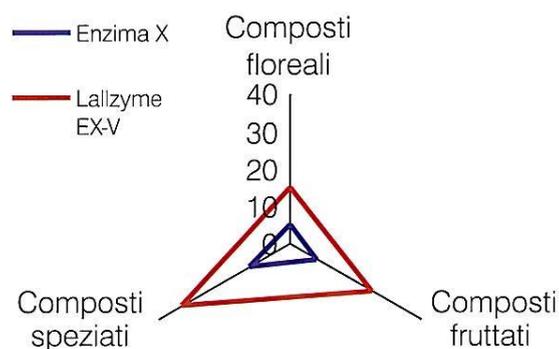


Figura 3: Estrazione di composti aromatici (% rispetto al testimone)

Nel corso delle degustazioni i vini ottenuti con LALLZYME EX-V sono stati giudicati sempre più importanti. Nel corso del loro invecchiamento, questi vini vengono giudicati più complessi sia al naso che alla bocca presentando sempre una maggiore struttura tannica.

#### MODALITÀ D'IMPIEGO

LALLZYME EX-V è normalmente utilizzato alla dose di 2 g per 100 kg di uva. Diluire l'enzima in acqua o mosto, in volume sufficiente per permettere la facile distribuzione dello stesso su tutta la massa dell'uva (la proporzione utilizzata è in generale 1/100). L'aggiunta si può fare nella tramoggia di scarico delle uve o durante il riempimento della vasca con il 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

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.

