

LALLZYME HC



ENZIMI

Chiarifica

APPLICAZIONE

LALLZYME HC è una preparazione enzimatica a base di poligalatturonasi, pectinesterasi e pectiniasi. Questi tre enzimi possiedono un'azione complementare nella depolimerizzazione delle pectine del mosto.

LALLZYME HC è una preparazione molto concentrata, in sintonia con la filosofia che tende a ridurre al minimo le quantità di prodotti aggiunti al vino.

LALLZYME HC è altamente purificato e non presenta attività secondarie; in particolare è esente da attività cinnamilesterasica.

AZIONE

La pectina presente nell'acino d'uva è costituita da catene di acidi galatturonico e ramnogalatturonico interrotte da porzioni ramificate di arabani, arabinogalattani e ramnogalattani.

La complessità di queste molecole rende necessaria, per la loro frammentazione, la presenza dei tre enzimi contenuti in LALLZYME HC.

La frammentazione della pectina è rapidamente seguita dalla flocculazione e dalla precipitazione dei frammenti pectici (caricati negativamente) con le proteine presenti nel mosto (caricate positivamente).

La chiarifica dei mosti deve rispondere a due fondamentali requisiti:

- rapidità d'esecuzione per limitare lo sviluppo della flora indigena indesiderata

- un risultato equilibrato in quanto una chiarifica troppo spinta può essere responsabile di difficoltà fermentative

Le attività pectolitiche presenti in LALLZYME HC soddisfano appieno queste esigenze.

ATTIVITÀ

Le attività standards di LALLZYME HC sono le seguenti:

- 3500 uPG/g (unità Poligalatturonasi)
- 800 uPE/g (unità Pectinesterasi)
- 100 uPL/g (unità Pectiniasi)

RISULTATI SPERIMENTALI

Comparazioni tra mosti non trattati e mosti addizionati con LALLZYME HC sono state effettuate su diverse varietà. Come mostra il grafico sottostante si rivela una riduzione significativa dei tempi necessari alla chiarifica dei mosti trattati con LALLZYME HC.

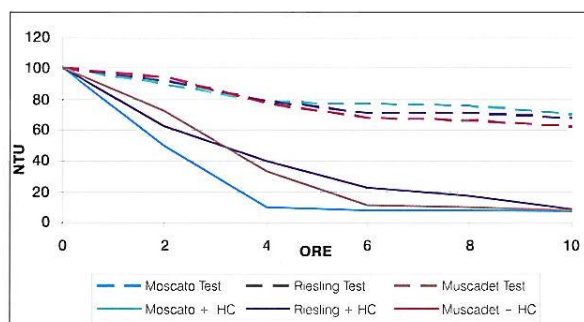


Grafico 1 - Efficacia di LALLZYME HC su differenti varietà (Prova di laboratorio condizioni: LALLZYME HC 1 g/hl; Temperatura 15 °C; pH corretto a 3,2; SO₂: 200 mg/l)

Distribuzione:



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

Via Nicolò 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.

MODALITÀ D'IMPIEGO

LALLZYME HC è utilizzato normalmente nelle dosi di 0,5-1 g per 100 kg di uva.

Diluire l'enzima in acqua o in mosto, in un volume sufficiente per permettere una facile distribuzione su tutta la massa delle uve (la proporzione utilizzata è in generale 1/100). Aggiungere la preparazione enzimatica così diluita al mosto da trattare agitando accuratamente per un'ottimale omogeneizzazione della massa

Nota: LALLZYME HC può essere impiegato nei torchiati per facilitarne la filtrazione.

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 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.