

ENZIMI

LALLZYME OE



Macerazione

APPLICAZIONE

LALLZYME OE è una preparazione enzimatica pectolitica con attività secondarie emicellulasiche e cellulasiche. Questa preparazione è stata sviluppata appositamente per l'estrazione del colore, dei tannini e dei precursori aromatici.

Essa permette di ottimizzare la macerazione mediante l'estrazione di tannini che forniscono rotondità e morbidezza al vino.

AZIONE

Grazie alle sue attività cellulasiche ed emicellulasiche LALLZYME OE facilita l'estrazione dei tannini e dei polisaccaridi.

LALLZYME OE permette:

- l'estrazione dei tannini legati ai polisaccaridi ed alle membrane vacuolari come pure le molecole di tannini liberi intervacuolari (Amrani Joutei et al. 1995)
- l'espressione delle caratteristiche varietali del vitigno

LALLZYME OE migliora:

- la stabilità del colore grazie alla reazione tannini/antociani
- il volume e la rotondità grazie all'associazione tannini/polisaccaridi (Saucier et al. 1996)

LALLZYME OE inoltre:

- limita l'estrazione dei componenti responsabili della durezza e dell'aggressività: tannini dei vinaccioli
- permette un'estrazione rapida del colore
- permette l'estrazione dei polisaccaridi (Ducruet D. Et al. 1999)

Tutto ciò predispone il vino ad una migliore maturazione e ad una maggiore affinità con l'élevage in acciaio, in legno ed in bottiglia.

LALLZYME OE può essere utilizzato anche nell'elaborazione dei vini rosati fornendo vini rotondi e grassi nel rispetto degli aromi varietali.

ATTIVITÀ

- Le attività standards di LALLZYME OE sono le seguenti:
- 4500 uPG/g (unità Poligalatturonasi)
- 1200 uPE/g (unità Pectinesterasi)
- 85 uPL/g (unità Pectiniasi)

RISULTATI SPERIMENTALI

Prove di microvinificazione (varietà Syrah) con l'impiego di LALLZYME OE mostrano un aumento significativo della quantità del pigiato (Figura 1).

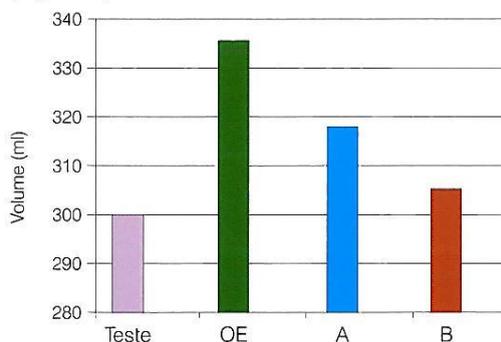


Figura 1 : Resa in succo

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



Prove, realizzate Sangiovese mostrano nelle tesi trattate con LALLZYME OE un aumento dell'intensità colorante (+23% rispetto al testimone) ed un aumento della quantità dei polifenoli totali (Figura 2).

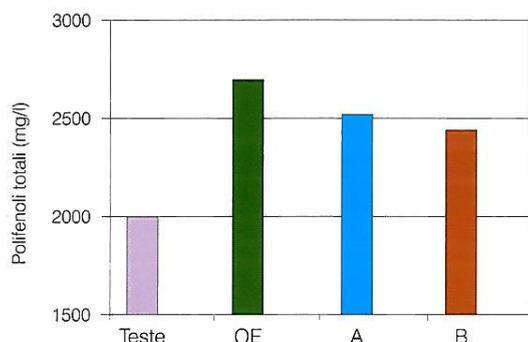


Figura 2 : Polifenoli totali

MODALITÀ D'IMPIEGO

LALLZYME OE è utilizzato normalmente nelle dosi di 1-1,5 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). L'enzima può essere aggiunto direttamente sulle uve.

REFERENZE BIBLIOGRAFICHE

- Amrani Joutei K., Glories Y. 1995. Tanins et anthocyanes : localisation dans la baie de raisin et mode d'action. Revue Française d'Œnologie. 153 28-31
- Ducruet D . et al : 1999. Mécanisme d'action d'une préparation enzymatique de macération sur raisin rouge. In VI^{ème} Symposium International d'Œnologie de Bordeaux
- Saucier C., Roux D., Glories Y., 1996. Stabilité colloïdale, polymères catéchiques. Influences des polysaccharides. In : Œnologie 95. 5^{ème} Symposium International d' Œnologie. Lonvaud-Funel A. pp 395-400. Tec & Document, Lavoisier, Paris.

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 delle 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.

