

LALLZYME Cuvée Blanc



ENZIMI

Macerazione pellicolare per uve a bacca bianca

APPLICAZIONE

Lallzyme Cuvée Blanc è stato sviluppato da Lallemend per la sua specifica azione sulle uve a bacca bianca durante la macerazione pellicolare nell'ottica di ottenere vini di alta gamma, di importante impatto sensoriale con una intensa morbidezza ed una ottima struttura.

AZIONE

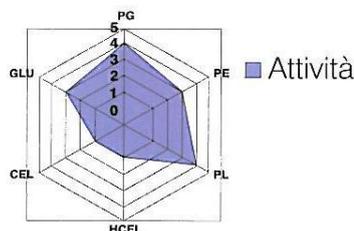
Lallzyme Cuvée Blanc è una specifica pectinasi con attività secondaria glucosidasi e con basse attività estrattive generiche (cellulasi ed emicellulasi).

Le pectinasi con basse attività estrattive permettono un migliore drenaggio del succo ed una migliore chiarifica dopo la pressatura, limitando in questo modo una super estrazione dei composti intracellulari.

La concentrazione in betaglucosidasi permetterà inoltre a Lallzyme Cuvée Blanc di aumentare la complessità aromatica dei vini.

ATTIVITÀ

Profilo delle attività del prodotto:



PG, PE e PL sono da riferirsi alle pectinasi
HCEL e CEL sono da riferirsi alle emicellulasi e cellulasi
GLU è da riferirsi all'attività betaglucosidasi

RISULTATI SPERIMENTALI

Lallzyme Cuvée Blanc è stato utilizzato con successo in diversi vini di varie regioni del mondo; particolari risultati si sono ottenuti su Chardonnay, Sauvignon Blanc e Semillon.

I principali effetti di Cuvée Blanc sono i seguenti:

	Testimone	Macerazione pellicolare	Macerazione pellicolare con Lallzyme Cuvée Blanc
Succo fornito	-	+	+++
Succo chiarificato	+	-	+++
Estrazione del colore	-	+	+
Complessità aromatica del vino	-	+	+++
Struttura del vino	-	+	+++

I vini trattati con Lallzyme Cuvée Blanc sono stati giudicati interessanti sia per una maggiore complessità aromatica che per una maggiore morbidezza.

Dopo un periodo di invecchiamento di due anni, la migliore qualità del vino ottenuto con l'utilizzo di Lallzyme Cuvée Blanc è statisticamente differente se confrontata con il vino "testimone".

MODALITÀ D'IMPIEGO

La dose normalmente utilizzata di Lallzyme Cuvée Blanc è di 2 g per ogni 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). Lallzyme Cuvée Blanc può essere aggiunto prima del riempimento della vasca o della pressa. I migliori risultati si ottengono con una macerazione di 6-12 ore a temperatura controllata.

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.lallemendwine.com

Prodotto conforme al Codex **Enologique 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.

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 Enologique 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.