

ENZIMI LALLZYME C-MAX



Enzima per la chiarifica di mosti in condizioni limitanti

APPLICAZIONE

LALLZYME C-MAX è una pectinasi di chiarifica ideata per una veloce e completa depectinizzazione del mosto in condizioni limitanti: uve ad alto contenuto di pectine, temperature basse, necessità di chiarifiche veloci o pH bassi.

AZIONE

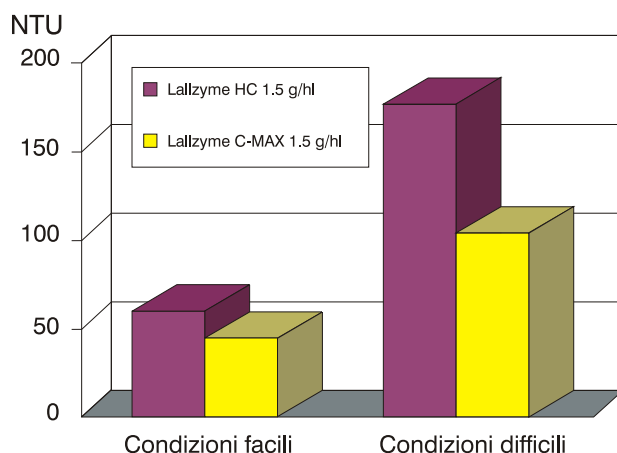
LALLZYME C-MAX è altamente concentrato in pectinasi, con un elevato rapporto pectinasi (PL)/poligalatturonasi (PG).

Il prodotto è purificato e non contiene attività secondarie negative quali esterasi (cinnamilesterasi) e glicosidasi (antocianasi).

RISULTATI SPERIMENTALI

LALLZYME C-MAX è stato sperimentato per la chiarifica di mosti in condizioni facili e difficili.

	pH	Temperatura	Pressa
Condizioni facili (Chardonnay Languedoc, Francia, 2001)	3,25	19 °C	Pneumatica
Condizioni difficili (Ugni Blanc, Gers, Francia, 2001)	3,05	14 °C	Continua



In condizioni difficili, LALLZYME C-MAX si è dimostrato più efficace che LALLZYME HC, mentre in condizioni standard entrambi gli enzimi risultano ugualmente efficaci.

Per una chiarifica molto veloce (<6 ore) si raccomanda l'impiego di LALLZYME C-MAX.

MODALITÀ DI IMPIEGO

LALLZYME C-MAX è utilizzato normalmente nelle dosi di 0,5-2 g/hL in funzione delle caratteristiche del mosto e delle condizioni di impiego.

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.



Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

Distribuzione:



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.