



## ENZIMA PECTOLITICO LIQUIDO AD ALTE PRESTAZIONI DA USARE IN PRESSATURA



### DESCRIZIONE E APPLICAZIONE

LALLZYME HP™ è un enzima liquido, ottenuto da *Aspergillus niger*, da utilizzare in pressatura e per la chiarifica dei mosti.

L'attività pectinasi di questo enzima, in combinazione con attività complementari bilanciate, permette una veloce degradazione della catena pectica e delle sue regioni ramificate consentendo di ottenere una completa e rapida estrazione del succo dalle uve in pressatura.

Grazie a questa sua composizione unica e specifica, LALLZYME HP™ permette la pressatura anche in condizioni limitanti: uve ad alto contenuto di pectine, bassi pH o necessità di pressature veloci.

L'aggiunta di LALLZYME HP™ in pressa aumenta la resa del mosto di sgrondo e il rendimento complessivo del processo.

L'azione intensa sulle pectine permette di ottenere mosti con una ridotta viscosità, adatti alla chiarifica statica o alla flottazione. Le tempistiche di lavoro ridotte aumentano l'efficienza dell'intero processo con una miglior gestione del ciclo di pressa.

Una leggera pressatura, in combinazione all'azione di LALLZYME HP™, è in grado di migliorare la qualità del mosto, con un'estrazione molto bassa di composti fenolici e composti colloidali non desiderati.

La formulazione liquida consente un facile utilizzo di LALLZYME HP™ in cantina.

### PRINCIPALI VANTAGGI DI LALLZYME HP™

PRESSATURE FACILI ED EFFICIENTI PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DEL MOSTO

AUMENTO DELLA RESA IN MOSTO

VELOCE DEPECTINIZZAZIONE PER CHIARIFICHE STATICHE E FLOTTAZIONI PIÙ FACILI E IMMEDIATE

**LALLEMAND**



## ISTRUZIONI PER L'USO

Per un migliore risultato, aggiungere LALLZYME HP™ prima possibile durante il riempimento della pressa.

Diluire il preparato enzimatico con mosto in 20 volte il suo volume per ottenere una migliore omogeneizzazione.

LALLZYME HP™ è attivo a partire da 8°C; la temperatura influenza sia la dose di enzima da utilizzare sia la durata del trattamento.



### DOSAGGIO

- ✓ **2 ml/hL in condizioni standard, con temperature superiori a 12°C**
- ✓ **3 ml/hL a temperature comprese tra 8-12 °C**



### NOTE

L'attività enzimatica non è influenzata da aggiunte normali di SO<sub>2</sub>.

Dal momento che LALLZYME HP™ è una proteina, si raccomanda di non usare bentonite durante il trattamento.

Un test delle pectine può essere usato per verificare la presenza di pectine residue dopo il trattamento.



### CONFEZIONE

**Contenitore di plastica da 1Kg**



### CONSERVAZIONE

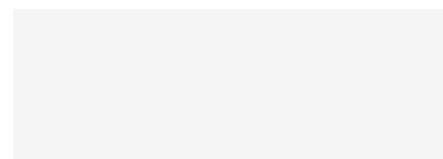
**Conservare LALLZYME HP™ in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente tra i 4-8°C.**

*LALLZYME HP™ è una formulazione di Lallemand, elaborata in base ai risultati della ricerca Interna e delle prove eseguite dai partner scientifici, in conformità con la legislazione in vigore.*

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Aprile 2019

Distribuito da:



**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture