

ENZIMI

LALLZYME

EX



Macerazione

APPLICAZIONE

LALLZYME EX è una preparazione enzimatica pectolitica con elevate attività secondarie emicellulasiche e cellulasiche.

Questa preparazione è stata appositamente sviluppata per migliorare l'estrazione del colore, dei tannini e per aumentare la resa in succo durante la pressatura delle vinacce.

AZIONE

Grazie alle sue attività cellulasiche ed emicellulasiche LALLZYME EX facilita l'estrazione dei tannini e dei polisaccaridi. Tannini e polisaccaridi contribuiscono in modo rilevante, fornendo rotondità e corposità, alle qualità organolettiche del vino (Saucier et al., 1996).

Inoltre, LALLZYME EX:

- Permette l'estrazione dei tannini poco reattivi e quindi poco astringenti.
- Aumenta significativamente il rendimento in succo e zucchero.
- Riduce l'estrazione dei composti C₆, responsabili del gusto erbaceo.

ATTIVITÀ

Le attività standards di LALLZYME EX sono le seguenti:

- 1750 uPG/g (unità Poligalatturonasi)
- 400 uPE/g (unità Pectinesterasi)
- 50 uPL/g (unità Pectinlasi)

RISULTATI SPERIMENTALI

Le prove effettuate su Sangiovese evidenziano come i vini trattati con enzimi abbiano una intensità colorante e dei tenori in tannini e antociani superiori rispetto ai vini non trattati (risultati delle prove comparative LALLEMAND, Grafico 1).

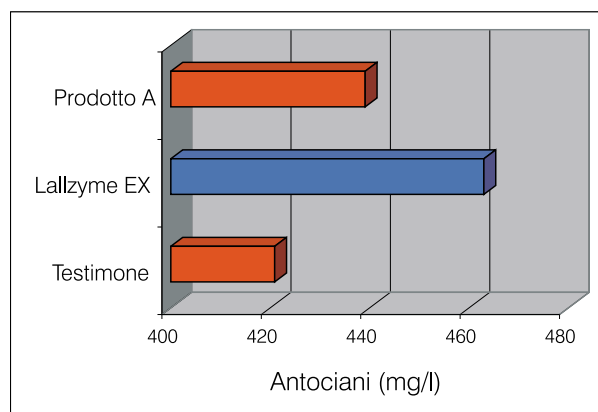


Grafico 1 - Concentrazione in antociani (Sangiovese).

Durante le stesse prove è stata rilevata la quantità di composti C₆ presenti nei vini; è stato messo in evidenza come l'impiego di LALLZYME EX riduca la concentrazione di C₆ rispetto al testimone (Grafico 2).

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

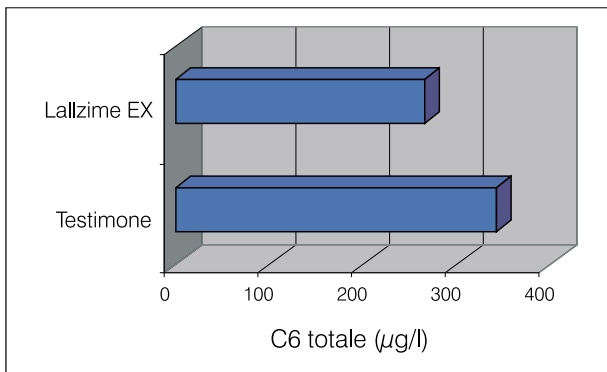


Grafico 2 - Concentrazione di C₆ totale (Sangiovese)

Negli atti del « 2nd Joint Burgundy-California-Oregon Winemaking Symposium » è riportato il giudizio di una degustazione di Pinot nero (Oregon, 97): *i vini trattati con gli enzimi, e in particolar modo con LALLZYME EX, sono stati preferiti ai vini non trattati per la maggior intensità delle note fruttate, floreali e speziate oltre che per una maggiore rotondità e complessità in bocca.*

MODALITÀ D'IMPIEGO

LALLZYME EX è utilizzato normalmente nelle dosi di 2-3 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 prima della pressatura.

Nella vinificazione in bianco si consiglia di aggiungere LALLZYME EX durante la pressatura

REFERENZE BIBLIOGRAFICHE

- «2nd Joint Burgundy-California-Oregon Winemaking Symposium», 1999. University of California DAVIS.
- Saucier C., Roux D., Glories Y., 1996. Stabilité colloïdale, polymères catéchiqes. Influences des polysaccharides. In : Œnologie 95. 5^{ème} Symposium International d'Œnologie. Lonvaud-Funel A. pp 395-400. Tec & Document, Lavoisier, Paris.

Distribuzione:

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.