



## ENZYME POUR L'OPTIMISATION DE LA MACÉRATION PRÉFERMENTAIRE À FROID DES RAISINS ROUGES

### 1 CARACTÉRISTIQUES ET PROPRIÉTÉS

**LALLZYME CUVÉE ROUGE™** est une préparation enzymatique micro-granulée, obtenue à partir de *Aspergillus niger*, pour la macération pré-fermentaire des raisins rouges.

Grâce à l'équilibre entre ses activités pectinases et d'hydrolyses des chaînes secondaires, **LALLZYME CUVÉE ROUGE™** permet d'augmenter la qualité globale et l'équilibre de vins rouges de garde.

**LALLZYME CUVÉE ROUGE™** contient de fortes activités enzymatiques de type pectinases ; comme des pectine-lyases, pectinéméthyl-estérases, polygalacturonases ainsi que d'hydrolyses des chaînes secondaires des pectines. Elle contient également des activités hémicellulasiques capables d'extraire des précurseurs d'arômes (thiols, terpènes, norisoprénoides) et des polysaccharides, garants de la complexité et de la stabilité des vins.

Pour compléter ces activités, **LALLZYME CUVÉE ROUGE™** possède des activités glucosidases permettant la révélation d'arômes à partir de leurs précurseurs non-volatils, augmentant ainsi l'aromatique des vins.

**LALLZYME CUVÉE ROUGE™** s'ajoute pendant la macération préfermentaire à froid des raisins rouges.

Le vin obtenu sera plus riche en précurseurs d'arômes, plus complexe, avec une meilleure expression de la typicité variétale.

## PRINCIPAUX BÉNÉFICES

⇒ RÉDUCTION DES TEMPS DE MACÉRATION

⇒ AUGMENTATION DE LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE

⇒ MEILLEURE EXTRACTION DE COULEUR ET POLYSACCHARIDES

# LALLZYME CUVÉE ROUGE™



## 2 MODE D'EMPLOI

Pour une efficacité optimale, ajouter **LALLZYME CUVÉE ROUGE™** le plus tôt possible au début de la macération.

Ne pas utiliser sur raisins botrytisés ou en sous maturité.

Pour une meilleure homogénéisation : à dissoudre dans 20 fois son poids de moût (100 g dans 2 L).

Température minimale d'utilisation : 8°C ; la température influence le dosage et la durée de contact.

## 3 DOSAGE

- ✓ Entre 10 et 15°C : utiliser 2,5 à 3 g d'enzyme pour 100 kg.
- ✓ Au-dessus de 15°C : utiliser 2 à 2,5 g d'enzyme pour 100 kg de raisins en conditions standards.

La durée de traitement est généralement de 3 à 5 jours.

## 4 NOTE

L'activité enzymatique n'est pas affectée par un ajout standard de SO<sub>2</sub>.

Comme **LALLZYME CUVÉE ROUGE™** est une protéine, ne pas utiliser de bentonite durant le traitement enzymatique.

## 5 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Emballage plastique : boîte de 100 g.

Conserver **LALLZYME CUVÉE ROUGE™** dans un endroit sec et frais, de préférence entre 5 et 15°C.



**LALLZYME CUVÉE ROUGE™** est un produit Lallemand, formulé à partir de résultats de recherches et d'essais réalisés et obtenus par Lallemand et ces partenaires de recherches, conformément à la législation.

*Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur.*  
Juin 2020

Distribué par :

Max Baldinger AG  
CH 5464 Rümikon, [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)