



ENZYME PECTOLYTIQUE CONCENTRÉE

POUR LE DÉBOURBAGE ET LA FLOTTATION DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS

1

CARACTÉRISTIQUES ET PROPRIÉTÉS



LALLZYME HC™ est une préparation micro-granulée, obtenue à partir d'*Aspergillus niger*, pour le débouillage et la flottation des moûts blancs et rosés.

Ces activités pectinases sont puissantes et agissent spécifiquement sur les homogalacturonanes ; chaîne principale des pectines.

L'équilibre des activités pectine-lyases, pectinéméthyl-estérases et polygalacturonases permet une dépectinisation totale et rapide des moûts blancs et rosés.

LALLZYME HC™ est hautement concentrée et agit très rapidement, même à faible dose.

Le moût débouillé avec **LALLZYME HC™** présentera une turbidité optimale pour être fermenté par des levures reconnues pour leur capacité à révéler pleinement les arômes variétaux.

En flottation, **LALLZYME HC™** permet une dépectinisation très rapide, même sur des moûts à forte teneur en pectines. La flottation sera plus efficace et l'emploi d'agents de clarification sera réduit.

PRINCIPAUX BÉNÉFICES

⇒ DÉPECTINISATION RAPIDE ET COMPLÈTE À FAIBLE DOSE

⇒ FLOTTATION PLUS EFFICACE

⇒ LIES PLUS COMPACTES



2 MODE D'EMPLOI

Pour une efficacité optimale, ajouter **LALLZYME HC™** le plus tôt possible en fin de pressurage ou directement dans la cuve de débouillage.

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

Température minimale d'utilisation : 10°C ; la température influence le dosage de l'enzyme et la durée du contact.

3 DOSAGE

- ✓ Entre 10 et 12°C en débouillage classique dans des conditions standards : utiliser 1,5 à 2 g/hL d'enzyme.
- ✓ Au-dessus de 12°C : utiliser 1 à 1,5 g/hL d'enzyme.
- ✓ En flottation de 2 à 4 heures : utiliser 1 à 1,5 g/hL.

4 REMARQUES

L'activité enzymatique n'est pas affectée par un apport standard de SO₂.

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

Un test de pectine peut être réalisé pour vérifier leur taux résiduel après traitement.

5 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Emballage plastique : boîte de 100 g.

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



LALLZYME HC™ 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