



ENZYME PECTOLYTIQUE CONCENTRÉE POUR LA MACÉRATION DE RAISINS ROUGES ET L'OBTENTION DE VINS DE GARDE STRUCTURÉS

1

CARACTÉRISTIQUES ET PROPRIÉTÉS ●

LALLZYME EX-V™ est une préparation micro-granulée, obtenue à partir d'*Aspergillus niger*, à utiliser pendant l'étape de macération des cépages rouges.

Cette enzyme a d'excellentes activités pectinases très efficaces sur longues chaînes de peptides, ainsi que des activités hémi-cellulases et cellulases complexes.

La combinaison de ces activités est efficace et équilibré sur tous les cépages rouges. Tout en respectant l'intégrité des précurseurs aromatiques, **LALLZYME EX-V™** optimise la libération de ceux contenus dans la peau des raisins.

Ses activités hémi-cellulases permettent une extraction efficace de la couleur et des tannins sans endommager excessivement la pellicule des raisins. Avec **LALLZYME EX-V™** les profils organoleptiques obtenus sont équilibrés, intenses et jamais surexprimés.

L'utilisation de **LALLZYME EX™** contribue à la production de vins rouges de garde très qualitatifs, colorés, structurés avec des tannins complexes.

PRINCIPAUX BÉNÉFICES

⇒ EXTRACTION DE LA COULEUR ET DES POLYPHÉNOLS EN MACÉRATION LONGUE

⇒ EXTRACTION INTENSE DE LA COULEUR ET DES POLYPHÉNOLS POUR L'OBTENTION DE VINS ROUGES DE GARDE STRUCTURÉS

⇒ EXTRACTION OPTIMALE DES POLYSACCHARIDES POUR PLUS DE COMPLEXITÉ AROMATIQUE



2 MODE D'EMPLOI

Pour une efficacité optimale, ajouter **LALLZYME EX-V™** au plus tôt durant le remplissage de la cuve de macération.

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

La durée de contact recommandée généralement est de 3 à 6 semaines ; très dépendante de la température, cette durée peut être différente pour chaque vin.

Température minimale d'utilisation : 12°C ; la température influence le dosage et la durée de contact.

3 DOSAGE

- ✓ Au-dessus de 20°C : utiliser 1,5 à 2 g d'enzyme pour 100 kg de raisins dans des conditions standards.
- ✓ En-dessous de 20°C : utiliser 2 à 3 g d'enzyme pour 100 kg.

4 REMARQUES

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

LALLZYME EX-V™ est une protéine, ne pas utiliser de bentonite durant le traitement enzymatique.

Un test de pectine peut être conseillé pour confirmer l'efficacité du traitement.

5 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Emballage plastique : boîte de 100 g.

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



LALLZYME EX-V™ est un produit Lallemand, formulé à partir de résultats de recherches et d'essais réalisés et obtenus par Lallemand et ses 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