



ENZYME PECTOLYTIQUE HAUTEMENT CONCENTRÉE

POUR LE DÉBOURBAGE DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS EN CONDITIONS DIFFICILES

1 CARACTÉRISTIQUES ET PROPRIÉTÉS



LALLZYME C-MAX™ est une préparation micro-granulée de pectinases, obtenue à partir d'*Aspergillus niger*, pour le débouillage des moûts blancs et rosés.

Ses trois principales activités enzymatiques, pectine-lyase, pectine méthyl-estérase et polygalacturonase, se combinent naturellement à des activités secondaires, et contribuent à l'hydrolyse rapide des pectines.

Grace à la concentration, la richesse et la complexité de ses activités enzymatiques, **LALLZYME C-MAX™** facilite les étapes de débouillage, clarification et pressurage.

LALLZYME C-MAX™ est recommandée pour la clarification des moûts blancs ou rosés difficiles : basses températures, cépages naturellement riches en pectines, « vendanges mécaniques », pH bas, durée de contact court.

L'utilisation de cette préparation induit une amélioration de la qualité globale des moûts, une clarification rapide, des lies plus compactes et donc une réelle augmentation de la qualité des vins obtenus.

PRINCIPAUX BÉNÉFICES

⇒ À FAIBLE DOSE : DÉPECTINISATION RAPIDE ET COMPLÈTE

⇒ ACTIVE EN CONDITIONS EXTRÊMES : TEMPÉRATURE ET / OU pH BAS, CONCENTRATION ÉLEVÉE EN PECTINES

⇒ DÉBOURBAGE RAPIDE ET OBTENTION DE LIES COMPACTES



2 MODE D'EMPLOI

Pour une efficacité optimale, ajouter **LALLZYME C-MAX™** au plus tôt dans le moût à la fin du 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 : 8°C ; la température influence le dosage et la durée de contact.

3 DOSAGE

- ✓ À basse température entre 8 et 12°C : utiliser 1 à 2 g/hL d'enzyme.
- ✓ Au-dessus de 12°C : utiliser 0,5 à 1 g/hL d'enzyme.

4 REMARQUES

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

LALLZYME C-MAX™ 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 après débouillage.

5 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Emballage plastique : boîte de 250 g.

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



LALLZYME C-MAX™ 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.

Jun 2020

Distribué par :