

ENZIMI LALLZYME EX-V



Macerazione

APPLICAZIONE

LALLZYME EX-V è un preparato enzimatico pectolitico particolarmente concentrato nelle attività complementari attive sui composti parietali e membranari delle cellule vegetali della buccia.

Questo preparato è stato appositamente sviluppato per migliorare l'estrazione del colore e dei tannini nell'elaborazione dei vini da invecchiamento.

AZIONE

La formulazione di LALLZYME EX-V è stata studiata per solubilizzare rapidamente il contenuto intracellulare dell'acino grazie all'azione sinergica delle pectinasi concentrate e delle attività specifiche sui polisaccaridi parietali.

LALLZYME EX-V :

- permette l'estrazione rapida e completa degli antociani
- facilita l'estrazione dei tannini e la loro combinazione con gli antociani
- libera una quantità importante di polisaccaridi che reagendo con tannini e sostanze coloranti li stabilizza e ne riduce l'astringenza
- aumenta l'estrazione delle sostanze aromatiche rispettando la tipologia dei vitigni vinificati

Complessivamente LALLZYME EX-V permette di ottenere vini che presentano una maggiore complessità in bocca ed il colore risulta essere più intenso e stabile nel tempo.

ATTIVITÀ

Le attività standard di LALLZYME EX-V sono le seguenti:

- > 4000 uPG/g (unità Poligalatturonasi)
- 1000 uPE/g (unità Pectinesterasi)
- 120 uPL/g (unità Pectinliasi)

RISULTATI SPERIMENTALI

Prove condotte nel 1999 sul vitigno Cabernet Sauvignon dimostrano che i vini ottenuti con LALLZYME EX-V hanno un colore più stabile nel tempo (Figure 1 e 2).

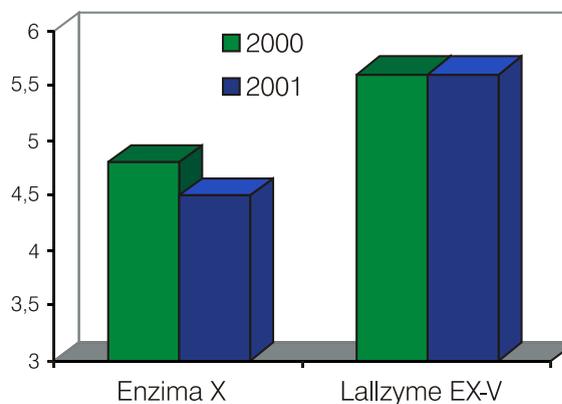


Figura 1: Evoluzione dell'intensità colorante (DO420+520+620) nel tempo

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

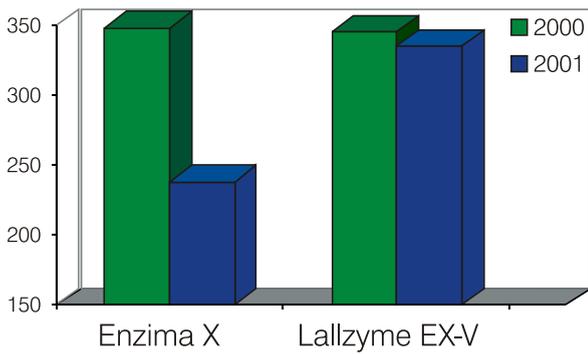


Figura 2: Evoluzione del tenore di antociani (mg/l) nel tempo

Prove di vinificazione del vitigno Grenache hanno messo in evidenza l'influenza positiva di LALLZYME EX-V sull'estrazione dei composti aromatici (Figura 3).

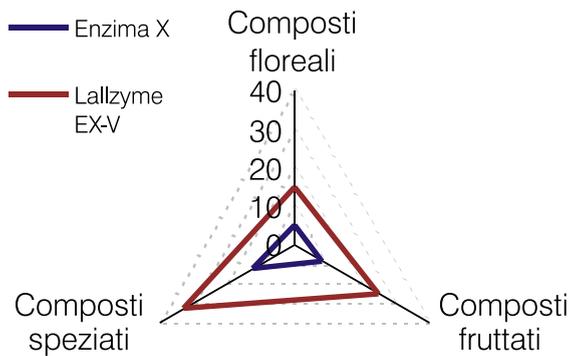


Figura 3: Estrazione di composti aromatici (% rispetto al testimone)

Nel corso delle degustazioni i vini ottenuti con LALLZYME EX-V sono stati giudicati sempre più importanti. Nel corso del loro invecchiamento, questi vini vengono giudicati più complessi sia al naso che alla bocca presentando sempre una maggiore struttura tannica.

MODALITÀ D'IMPIEGO

LALLZYME EX-V è normalmente utilizzato alla dose di 2 g per 100 kg di uva. Diluire l'enzima in acqua o mosto, in volume sufficiente per permettere la facile distribuzione dello stesso su tutta la massa dell'uva (la proporzione utilizzata è in generale 1/100). L'aggiunta si può fare nella tramoggia di scarico delle uve o durante il riempimento della vasca con il pigiato.

Distribuzione:



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 Oenologique 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.