

## ELEVADA ATIVIDADE PECTOLÍTICA PARA DECANTAÇÃO E FLOTAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS E ROSÉS

LALLZYME HC é uma preparação enzimática microgranulada obtida de *Aspergillus niger*, para a decantação estática e flotação de mostos brancos e rosés.

Tem uma elevada concentração de atividades pectinases, em particular as cadeias de pectinas homo-galacturanos.

### BENEFÍCIOS E RESULTADOS

A relação equilibrada entre as pectinas liases, pectinas metil-esterase e poligalacturonase permite uma rápida e completa despectinização de mostos brancos e rosés.

A atividade global é muito elevada resultado num tempo rápido de reposta mesmo com doses baixas.

Após o tratamento com LALLZYME HC e a sedimentação estática o mosto tem a turbidez ideal para a fermentação com estripes de leveduras aromáticas respeitando os aromas varietais.

Durante a flotação, LALLZYME HC permite uma rápida despectinização mesmo em mostos com uma elevada concentração de pectinas. O processo de flotação é muito eficiente permitindo uma redução dos agentes de clarificação.

### PROPRIEDADES

- 5 Despectinização rápida e completa a baixas dosagens
- 5 Maior eficiência no processo de flotação
- 5 Borrás da sedimentação mais compactas

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 5 Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- 5 Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

### DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Dispersar a enzima em mosto na proporção de 100g para 1L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogênea.
3. Incorporar a solução diretamente no mosto.

- 5 Para os melhores resultados adicionar LALLZYME HC logo que possível no final da prensagem ou diretamente sobre o depósito de decantação.
- 5 Tolerância a baixas temperaturas (10°C). A temperatura influencia a dose da enzima e a duração do tratamento.

#### Notas:

As aplicações usuais de SO<sub>2</sub> não interferem na atividade enzimática. Como LALLZYME HC é uma proteína não é recomendável a aplicação de bentonite durante o tratamento. Um teste de pectinas poderá ser utilizado para verificar a presença de resíduos de pectinas após o tratamento.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó de cor branca a castanho claro.

Composição: Concentrado enzimático, maltodextrina, cloreto de sódio e cloreto de potássio.

Pectinases (EC 3.2.1.15) extraídas de estirpes selecionadas de *Aspergillus niger*.

Poligalacturonase (Pectinase) > 58000nkat/g;

*E. coli* - Ausente/25g; *Salmonella* - Ausente/25g; Coliformes < 30ufc/g; Atividade

antimicrobiana: Não detetada; Micotoxinas: Não detetada; Chumbo < 5mg/Kg;

Mercúrio < 0,5mg/Kg; Arsénio < 3mg/Kg; Cadmio < 0,5mg/Kg

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local fresco e seco de preferência com temperatura 5 a 15°C.

Aplicação	Temp. (°C)	Recomendada (g/hL)
Decantação estática	> 12	1 a 1,5
Flotação*	10 a 12	1,5 a 2

\* Aplicar a enzima 1 a 3 horas

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.