

## ELEVADA ATIVIDADE MACERATIVA EM UVAS TINTAS PARA VINHOS PREMIUM COM ESTRUTURA

LALLZYME EX-V é uma preparação enzimática microgranulada obtida de *Aspergillus niger* para macerações longas em uvas tintas.

Esta enzima contém elevadas atividades pectinases que atuam nas atividades macerativas de cadeias lineares de pectinas e complexos de hemicelulase e celulase.

### BENEFÍCIOS E RESULTADOS

- 5 A combinação especial de todas as atividades permite uma ação muito equilibrada das enzimas em todas as castas tintas; respeita os precursores de aromas e auxilia a sua libertação das paredes celulares da película.
- 5 O efeito das atividades hemicelulases e celulases nas suas combinações específicas e elevada concentração permite uma extração efetiva e intensa da cor e taninos sem uma excessiva rutura da película. Deste modo a maceração é equilibrada, intensa e nunca é excessiva.
- 5 A utilização de LALLZYME EX-V contribui para a produção de vinhos tintos estruturados, com muita cor e taninos complexos para a produção de vinhos tintos de elevada qualidade e longevidade.
- 5 LALLZYME EX-V também pode ser aplicada para a clarificação.

### PROPRIEDADES

- 5 Extração de cor e polifenóis em macerações prolongadas
- 5 Intensa extração de cor e polifenóis para vinhos tintos estruturados de gama superior.
- 5 Ótima extração dos polissacáridos da uva para maior complexidade.

### QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergénicos – 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.

### ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Cor branca a castanho claro.

Composição: Concentrado enzimático, maltodextrina, água, cloreto de potássio, citrato de trissódio dihidratado e ácido cítrico.

Pectinases (EC 3.2.1.15) de estirpes selecionadas de *Aspergillus sp.*

Poligalacturonase (Pectinase) > 58000 nkat/g;

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

Atividade antimicrobiana: Não detetado; Micotoxinas: Não detetado;; Chumbo < 5mg/Kg;

Mercurio < 0,5mg/Kg; Arsénio < 3mg/Kg; Cádmio < 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.

### 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 homogénea.
3. Incorporar a solução diretamente no mosto.

- 5 Para os melhores resultados adicionar LALLZYME EX-V logo que possível durante o enchimento do depósito de maceração.
- 5 Tolerância a baixas temperaturas (12°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 EX-V é uma proteína não é recomendável a aplicação de bentonite durante o tratamento. Um teste de pectinas deverá ser utilizado para verificar a presença de pectinas residuais após o tratamento.

Aplicação	Temp. (°C)	Recomendada (g/100Kg)
Uvas em condições standard	> 20	1,5 a 2
Baixas temperaturas	< 20	2 a 3

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.