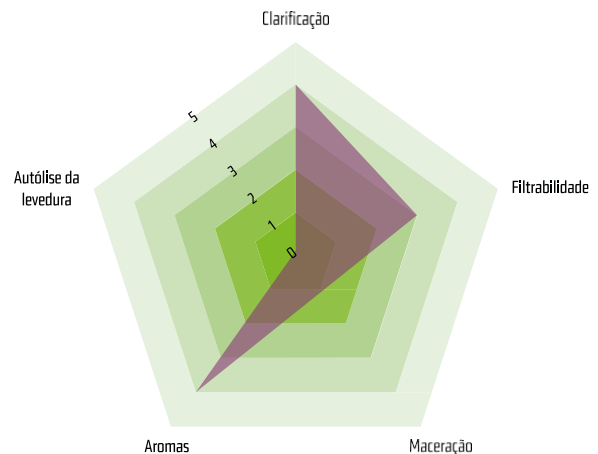


MACERAÇÃO DE UVAS BRANCAS PARA A EXTRAÇÃO DE AROMAS VARIETAIS

Pectinase específica com elevada atividade complementar glicosidásica e baixa atividade de maceração (celulase, hemicelulase) para um perfil correto tal como está apresentado no gráfico.

Pectinases com baixa atividade de maceração que permite uma melhor e mais suave extração e uma rápida clarificação após a prensagem. A LALLZYME CUVÉE BLANC tem uma concentração de Beta-glicosidases que promove o realce da complexidade aromática em vinhos brancos. Esta enzima é utilizada com muito sucesso em castas plantadas em todo o mundo como o Sauvignon, Chardonnay, Verdelho etc...



QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 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 Ionização - Não tratado por radiação.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicação	Parâmetros (temperatura / tempo)	Dose recomendada g/100Kg de uvas
Maceração de uvas brancas para a extração de aromas varietais	5 - 12° C / 2-12 hrs	2g

1. Dissolver a enzima num volume de água ou mosto (proporção de 1 para 100) suficiente para assegurar uma completa distribuição no volume total de mosto ou vinho.
2. Adicionar a suspensão ao mosto ou vinho.

Atenção: Evitar o contato direto com a pele. As enzimas podem causar sensibilização através da inalação. Para informação adicional consultar a Ficha de Segurança.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor branca a castanho claro.

Ingredientes: Pectinases (EC 4.2.2.10, EC 3.2.1.15, EC 3.1.1.11) com atividade beta-glicosidásica selecionadas de *Aspergillus niger*, maltodextrina.

Poligalacturonase (PG) - 1800 U/g; Pectina metilesterase (PE) - 500 U/g;

Pectina liase (PL) - 80U/g; Matéria seca > 90%; Coliformes < 30ufc/g; *E. coli* - Ausente/ 25g;

S. aureus - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/ 25g; Viáveis totais < 5x104 ufc/g;

Leveduras < 102ufc/g; 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 seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

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.