

FORMULAÇÃO ENZIMÁTICA PARA MELHORAR O ESTÁGIO NAS BORRAS E A FILTRABILIDADE DO VINHO

LALLZYME MMX é uma preparação enzimática microgranulada que aumenta a filtrabilidade do vinho, a clarificação de mostos provenientes de uvas com botrytis e o estágio em borras. LALLZYME MMX contém pectinases provenientes de *Aspergillus niger* e β -glucanases de *Trichoderma harzianum*.

VANTAGENS E RESULTADOS

A ação desta formulação enzimática especial é possível em dois cenários distintos:

1. Contaminação com *Botrytis cinerea* em que os glucanos provenientes das uvas estão presentes no mosto e posteriormente no vinho. Estes glucanos interferem na eficiência da clarificação e filtração do vinho com uma redução na qualidade do vinho e aumento de custo e tempo para as processar. As atividades β -glucanases de LALLZYME MMX hidrolisam os glucanos indesejados resultando em menos problemas de colmatação de filtros e maior facilidade no processo de maturação do vinho.
2. A adição de LALLZYME MMX no vinho durante a maturação nas borras acelera a autólise das leveduras com uma libertação mais rápida e abundante de todos os compostos intracelulares que contribuem significativamente para a complexidade aromática. Além disso a degradação da parede celular das leveduras enriquece o vinho em manoproteínas que contribuem para a componente gustativa, maior comprimento, longevidade e estabilidade coloidal.

LALLZYME MMX pode ser usada em brancos, rosés e tintos na presença das borras.

O aumento da riqueza em polissacáridos no vinho promove o arranque da fermentação malolática e a estabilidade proteica e tartárica.

PROPRIEDADES:

- 5 Degradação rápida e eficiente dos glucanos provenientes da Botrytis.
- 5 Estágio nas borras mais rápido
- 5 Filtração mais fácil

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 água ou vinho na proporção de 100g para 1L.
2. Dissolver até que não existam grumos e a solução se apresente homogênea.
3. Incorporar a solução lentamente no mosto/ vinho e homogeneizar o depósito através de remontagem.

Aplicar LALLZYME MMX após a fermentação alcoólica. Para estágio nas borras e para maior qualidade do vinho, remove as borras grosseiras deixando apenas as borras finas.

Tolerância a baixas temperaturas (13°C). A temperatura tem muita influência na duração da atividade. A 15°C a duração de atividade é entre 3 a 5 semanas. A temperaturas baixas e em situações de elevada concentração de glucanos a ação da enzima deverá ser prolongada até 6 semanas ou mais. No caso do estágio nas borras é fortemente recomendável a resuspensão regular das borras.

Notas:

As aplicações usuais de SO₂ não interferem na atividade enzimática. Como LALLZYME MMX é uma proteína não é recomendável a aplicação de bentonite durante o tratamento. Um teste da presença de glucanos poderá ser utilizado para verificar a existência de glucanos residuais resultantes da contaminação com *Botrytis*.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Cor branca a castanho claro.

Composição: Concentrado de enzimas, maltodextrina, água, cloreto de potássio, citrato de trisódio dihidratado e ácido cítrico.

Pectinases (EC 3.2.1.15) de estirpes selecionadas de *Aspergillus sp.*, e atividades β -glucanases de estirpes selecionadas *Trichoderma sp.* e maltodextrina. Poligalacturonase (Pectinase)-(EC 3.2.1.6) > 29000kat/g; β -Glucanase > 80BGXU/g

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

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)
Hidrólise de glucanos (<i>Botrytis</i>)	> 15	2,5 a 3
Estágio nas borras	> 15	2,5 a 3
Outros	13 a 15	3,5 a 4

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.