

AUMENTO DA EXPRESSÃO AROMÁTICA DOS VINHOS

LALLZYME BETA é uma preparação enzimática microgranulada obtida de *Aspergillus niger*. É uma enzima muito específica que contém actividades pectinases, β -glucosidases e outras actividades glicosídicas.

Em vinhos os precursores de aromas glicosilados são os terpenos e os norisoprenóides, ambos muito importantes e com um elevado impacto nos aromas e qualidade do vinho.

BENEFÍCIOS E RESULTADOS

- 5 A ação de **LALLZYME BETA** devido às actividades glicosídicas, é de libertar agliconas dos precursores aromáticos. O efeito é o aumento da percepção de aromas porque a aglicona é uma molécula volátil e como tal perceptível no nariz ao contrário dos seus precursores.
- 5 **LALLZYME BETA** é uma enzima com uma forte ação devido à completa e equilibrada gama de actividades e eficácia com o pH do vinho.
- 5 A aplicação de **LALLZYME BETA** é apta para vinhos brancos, rosés e tintos tranquilos que contém aromas precursores varietais tais como os terpenos e norisoprenóides.
- 5 É altamente recomendada a aplicação de 5 a 10 g/hL de bentonite após o tratamento enzimático para remoção da enzima do vinho e deste modo parar a ação no momento certo ou seja quando se obteve a melhor expressão aromática.

PROPRIEDADES:

- 5 Eficiente revelação de aromas varietais
- 5 Completa gama de actividades para a revelação de aromas
- 5 Fácil de usar e de testar

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.

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.

Aplicar **LALLZYME BETA** nos vinhos acabados.

O tempo de contato é normalmente de 3 a 6 semanas, está muito dependente da temperatura e pode ser variar em função de cada vinho. Remover a enzima no final do tratamento com 5 a 10g/hL de bentonite.

Baixa tolerância à temperatura de 13°C. A temperatura influencia a dosagem da enzima e a duração do tratamento.

Notas:

As aplicações usuais de SO₂ não interferem na atividade enzimática. Como **LALLZYME BETA** é uma proteína não é recomendável a aplicação de bentonite durante o tratamento. É recomendável um ensaio preliminar num pequeno volume de vinho para verificação do potencial aromático do vinho e o a duração ideal do tratamento.

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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Cor branca a castanho claro
 Composição: Concentrado de enzimas, maltodextrina e cloreto de potássio
 Pectinases (EC 3.2.1.15) e β -glucosidade (EC 3.2.1.21) de estirpes seleccionadas de *Aspergillus sp.*
 Poligalacturonase (Pectinase) - 9000U/g; β -glucosidase > 1500 BDG/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; Cádmio < 0,5mg/Kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

100g

Embalagem fechada e selada de origem:

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

Aplicação	Temp. (°C)	Recomendada (g/hL)	
Condições standard	> 15	3	a 4
Baixas temperaturas	13 a 15	4	a 5