

ENZIMA EFICIENTE PARA A MACERAÇÃO DE MOSTOS TINTOS EM GRANDES DEPÓSITOS

LALLZYME PROCESS COLOR é uma preparação enzimática microgranulada proveniente de *Aspergillus niger* para a maceração de tintos.

É uma enzima com uma formulação desenvolvida para a vinificação de grandes volumes e que atua com rapidez e eficiência mesmo a doses baixas e em condições de utilização diversa.

BENEFÍCIOS E RESULTADOS

- 5 As principais atividades enzimáticas (pectina liase, pectina metilesterase e poligalacturonase) são combinadas com pectinases ativas nas cadeiras laterais tais como endogalactanases e atividades macerativas capazes de degradar longas e complexas cadeiras de hemicelulose.
- 5 A combinação de atividades de LALLZYME PROCESS COLOR permite uma libertação eficiente da cor e taninos de modo a aumentar a estabilidade da intensidade corante com um ótimo equilíbrio de taninos. Em grandes depósitos de maceração onde o contato entre a fase líquida e a fase sólida é mais difícil, a enzima promove a difusão de compostos da película para a fase líquida com um impacto significativo na qualidade do vinho.
- 5 LALLZYME PROCESS COLOR é eficiente numa ampla gama de condições: temperatura, acidez e maturação das uvas. É uma ótima ferramenta para a maceração de mostos de uvas tintas.

PROPRIEDADES

- 5 Maceração eficiente em depósitos de elevado volume
- 5 Uma enzima para a maceração de todos os mostos tintos
- 5 Facilidade na prensagem das películas no final da maceração.

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.

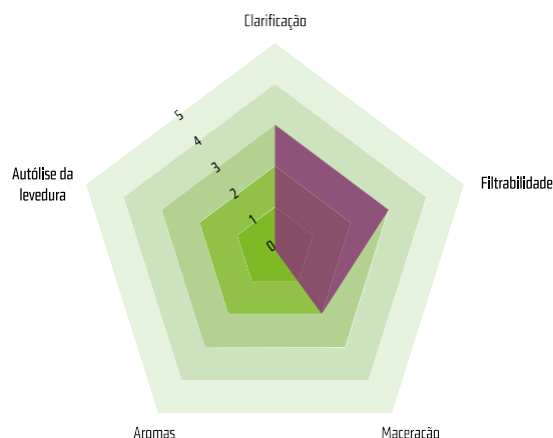
DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Aplicação	Dose recomendada (g/100Kg)
Maceração de tintos	2-3g
Aumento do rendimento da prensagem	1-2g

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.

Para os melhores resultados aplicar LALLZYME PROCESS COLOR logo que possível diretamente no depósito de maceração. Uma aplicação de enzima alguns dias antes do final da maceração aumenta a eficácia da prensagem das películas resultando em maior rendimento e qualidade. Baixa tolerância à temperatura de 12°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 PROCESS COLOR é uma proteína não é recomendável a aplicação de bentonite durante o tratamento. A realização de um teste de pectinas após o tratamento permite verificar se existem resíduos de pectinas.



ESPECIFICAÇÕES

Aparência: Pó de cor branca a castanho claro.
 Composição: Concentrado de enzimas, maltodextrina, sulfato de amônio e sorbato de potássio.
 Poligalacturonase (Pectinase) > 37000nkat/g; Coliformes < 30ufc/g;
E. coli - Ausente/ 25g; *S. aureus* - Ausente/g; *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

10Kg
 Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco de preferência com temperatura de 5 a 15°C.

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.