



FORMULACIÓN ENZIMÁTICA PARA MEJORAR LA FILTRABILIDAD DEL VINO EN CASO DE UVAS CON BOTRYTIS



DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME PROCESS GLUCAN™ es una preparación enzimática microgranulada para la mejora de la filtrabilidad del vino y la clarificación del mosto de uvas botritizadas. Contiene pectinasas, obtenidas de *Aspergillus niger* y β -glucanasas, originadas de *Thricoderma harzianum*.

LALLZYME PROCESS GLUCAN™ es una gran ayuda en el procesamiento de grandes masas de mosto obtenido de uvas no perfectamente sanas.

La acción de esta formulación enzimática especial se enfoca en los glucanos que se originan de la contaminación de *Botrytis cinerea* en las uvas. Estos polímeros pasan de las uvas al mosto y, luego, al vino. Crean grandes problemas en la clarificación y filtración del vino, con una reducción de la calidad del vino y un aumento del costo y el tiempo para procesarlo. La actividad de β -glucanasas contenida en LALLZYME PROCESS GLUCAN™ puede hidrolizar estos polímeros no deseados. El impacto de la enzima en la clarificación y filtración es significativo.

LALLZYME PROCESS GLUCAN™ se puede utilizar en vino blanco, rosado y tinto en presencia de glucanos.

LALLZYME GLUCAN™ PRINCIPALES BENEFICIOS

DEGRADACIÓN RÁPIDA Y EFICIENTE DE LOS GLUCANOS DE *BOTRYTIS*.

PROCESAMIENTO MÁS SENCILLO DE GRANDES VOLÚMENES DE MOSTO Y VINO.

FACILITA LA CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN.



INSTRUCCIONES DE USO

Añade LALLZYME PROCESS GLUCAN™ en mosto o vino.

Tolerancia a baja temperatura a 13°C; La temperatura influye fuertemente en el tiempo de contacto.

A 15°C, el tiempo de contacto normal es entre 4 y 6 semanas; a temperaturas más bajas y en caso de alto contenido de glucano, la acción de la enzima debe prolongarse hasta 8 semanas o más.



DOSIS

- ✓ 4 -5 g/hL para temperaturas superiores a 15°C
- ✓ 5 - 6 g/hL para temperaturas de 13 a 15°C



NOTA

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO₂. Siendo LALLZYME PROCESS GLUCAN™ una proteína, no use bentonita durante el tratamiento enzimático.

Se recomienda hacer el test de pectinas para chequear posibles restos de pectinas después del tratamiento.



PRESENTACIÓN

Envases plásticos de 1 Kg



ALMACENAMIENTO

Almacene LALLZYME PROCESS GLUCAN™ en un lugar fresco y seco, preferiblemente entre 5 Y 15°C.

LALLZYME GLUCAN™ es una formulación de Lallemand, basada en los resultados de investigación y ensayos realizados por sus institutos asociados en concordancia con la legislación vigente.

La información aquí citada es verdadera y detallada gracias a nuestra experiencia; Sin embargo, esta información no debe ser considerada como una garantía expresa o implícita o condición para la venta de este producto

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Julio 2019