



## ENZIMA LÍQUIDA DE ALTO RENDIMIENTO PARA PENSADO



### DESCRIPCIÓN Y APLICACIÓN

LALLZYME HP™ es una preparación de enzima líquida obtenida de *Aspergillus niger* para el prensado de la uva. Puede ser aplicada exitosamente también para la clarificación del mosto.

Las actividades de esta enzima están específicamente orientadas a la rápida degradación de cadenas pecticas lineares y de sus regiones de cadenas ramificadas. La intensa actividad pectinase combinada con la ideal proporción de actividades secundarias, ayuda a una rápida y complete extracción del mosto de la uva durante el prensado.

Gracias a su específica y única composición, LALLZYME HP™ mejora el prensado bajo condiciones difíciles en uvas de alto y complejo contenido pectico, bajo ph y procesos rápidos.

La adición de LALLZYME HP™ en la prensa, aumenta el rendimiento de mosto flor y el volumen total de mosto.

La intensa acción sobre las pectinas, permiten una significativa reducción de la viscosidad del mosto, logrando una óptima clarificación estática o flotación posterior.

La reducción del tiempo de prensado, optimiza todo el proceso con un mejor manejo del ciclo de prensado.

Un prensado más suave combinado con la adición de LALLZYME HP™ mejora la calidad del mosto, con menos extracción de polifenoles y con menores contenidos de compuestos coloidales negativos.

Además, gracias a su formulación líquida, la aplicación en bodega se realiza con mayor facilidad.

### LALLZYME HP™ PRINCIPALES BENEFICIOS

**PENSADO FÁCIL Y EFICIENTE PARA UNA MEJOR CALIDAD**

**MÁS MOSTO FLOR Y MAYOR VOLUMEN DE RENDIMIENTO TOTAL**

**RÁPIDA DESPECTINIZACIÓN Y MÁS FÁCIL CLARIFICACIÓN ESTÁTICA DEL MOSTO O FLOTACIÓN**



## INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Para mejores resultados, adicionar LALLZYME HP™ durante el llenado de la prensa lo antes posible.

Para una mejor homogeneización, diluir la enzima en 10 veces su peso en agua o mosto. Esta enzima actúa en bajas temperaturas de hasta 8°C (46°F); se debe ajustar la dosis de la enzima en función de la temperatura y el tiempo de acción.



### DOSIS

- ✓ 2,0-2,5 mL/hL para condiciones standard a temperaturas cercanas a 12°C (53°F)
- ✓ 2,5-3,0 mL/hL para tratamientos a bajas temperaturas desde 8 a 12°C (46-53°F)



### NOTAS

La actividad enzimática no se ve afectada por las adiciones normales de SO<sub>2</sub>. Siendo LALLZYME HP™ 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

1 kg en botella plástica



### ALMACENAMIENTO

Guardar LALLZYME HP™ en lugar fresco, preferentemente entre 4 y 8°C (39-46°F).

*LALLZYME HP™ 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

Junio 2019