

# PER ESALTARE IL POTENZIALE DELLE VOSTRE UVE

L'impiego di enzimi in enologia si è rivelato un prezioso strumento per esaltare le naturali qualità dell'uva e del vino. Il loro successo risiede nella velocità e specificità d'azione che permette di ottimizzare il risultato dei processi tecnologici in cui vengono impiegati, nel rispetto delle caratteristiche della materia prima.

L'efficacia e la sicurezza dei prodotti Lallzyme sono il risultato dell'attenta ricerca che Lallemand pone nei suoi prodotti.



## Fresco e fruttato

### LALLZYME **EX**

Pectinasi a media concentrazione

Estrazione del succo e stabilizzazione del colore con una corta macerazione

## Fruttato e corposo

### LALLZYME **OE**

Pectinasi concentrate

Estrazione del colore e dei tannini morbidi in macerazioni medio-lunghe

### LALLZYME **MMX**

Pectinasi e beta-glucanasi

Gestione delle fecce

## Gamma alta

### LALLZYME **EX-V**

Pectinasi concentrate ad ampio spettro

Colore intenso e stabile da uve ad alto potenziale

### LALLZYME **MMX**

Pectinasi e beta-glucanasi

Gestione delle fecce

## Fresco e fruttato

### LALLZYME **HC**

Pectinasi concentrate

Chiarificazione del succo dopo pressatura diretta delle uve

### LALLZYME **Beta**

Beta-glucosidasi

Espressione aromatica dopo fermentazione alcolica

## Complessità ed aroma

### LALLZYME **Cuvée Blanc**

Pectinasi concentrate e beta-glucosidasi

Macerazione pellicolare

### LALLZYME **HC**

Pectinasi concentrate

Chiarificazione del succo

### LALLZYME **Beta**

Beta-glucosidasi

Espressione aromatica dopo fermentazione alcolica

## Gamma alta

### LALLZYME **Cuvée Blanc**

Pectinasi concentrate e beta-glucosidasi

Macerazione pellicolare

### LALLZYME **HC**

Pectinasi concentrate

Chiarificazione del succo

### LALLZYME **MMX**

Pectinasi e beta-glucanasi

Gestione delle fecce

COMPLESSITÀ DEL VINO



# LA GAMMA LALLZYME

## ENZIMI DI CHIARIFICAZIONE

### LALLZYME C e HC

#### LALLZYME C



Lallzyme C è un formulato a base di pectinasi per la chiarificazione del succo o del vino bianco. Il basso livello dell'attività cinnamil esterasi permette di ridurre il rischio della formazione di vinil-fenoli indesiderati.

#### LALLZYME HC

Lallzyme HC è un formulato purificato (esente dall'attività cinnamil esterasi) ad alta concentrazione in pectinasi. Risulta essere particolarmente ricco in attività poligalatturonasica e pectiniasica permettendo di avere una veloce riduzione della viscosità e della torbidità del mosto.



## ENZIMI DI MACERAZIONE

### LALLZYME EX, EX-V, OE e Cuvée Blanc

**LALLZYME EX:** enzima di macerazione per uve a scarsa maturazione



Lallzyme EX è una speciale formulazione ideata per migliorare la composizione chimico-fisica del mosto e stabilizzare il colore nella vinificazione in rosso. Grazie alla sua capacità di estrarre velocemente e delicatamente la componente polifenolica della buccia, EX è l'enzima che meglio si adatta all'ottenimento di vini rossi di pronta beva. In aggiunta all'ottimo mix delle attività pectinasiche, EX contiene le funzioni chiave per incrementare il colore ed il succo prodotto durante la pressatura, limitando l'estrazione di tannini acerbi ed astringenti.

**LALLZYME EX-V:** enzima di macerazione per uve a maturazione ottimale o elevata.



Per la sua specifica azione sia sulla parete che sulla membrana cellulare, Lallzyme EX-V incrementa la stabilizzazione della componente polifenolica intracellulare delle uve rosse fornendo vini idonei a lunghi invecchiamenti. L'uso di EX-V fornisce vini strutturati, lunghi e con colore stabile.

*Da non utilizzare nella produzione di vini novelli.*

**LALLZYME OE:** enzima di macerazione per vini rossi "coeur de gamme"



Lallzyme OE è un enzima ad elevata concentrazione pectinasi con attività complementari. Lallzyme OE fornisce sempre un buon risultato sull'estrazione del colore e un notevole effetto sull'aumento della morbidezza, permettendo di avere vini di corpo con bassa astringenza.

**LALLZYME Cuvée Blanc:** enzima di macerazione pellicolare per un vino bianco aromatico e corposo



Lallzyme Cuvée blanc è stato sviluppato per le sue specifiche azioni sull'uva a bacca bianca durante la macerazione pellicolare. Lallzyme Cuvée blanc è una specifica pectinasi concentrata in attività complementari glucosidasiche ma dalle basse attività macerative.

## ALTRE APPLICAZIONI

### LALLZYME BETA, LYSO e MMX

**LALLZYME BETA:** enzima ad attività aromatica.



Lallzyme Beta è una formulazione enzimatica beta-glucosidasi, indicata per uso nei vini bianchi varietali (Gewürztraminer, Moscato ...) ad alto contenuto in terpenoli.

**LALLZYME LYSO:** per la gestione ed il controllo dei batteri lattici



Lallzyme Lyso è lisozima purificato ottenuto dall'albumine delle uova. Lyso è un prodotto antibatterico efficace, specifico per i batteri Gram positivi come i batteri lattici. Tra le diverse possibilità tecnologiche offerte da Lyso la più importante è quella di essere un efficiente strumento di controllo della popolazione batterica presente nel mosto, così da permettere una più veloce e sicura fermentazione alcolica.

**LALLZYME MMX:** chiarificazione, filtrazione e gestione delle fecce.

Lallzyme MMX è una specifica miscela di pectinasi e beta-glucanasi. MMX può essere utilizzato per due fondamentali applicazioni:

- Su uve colpite da *Botrytis cinerea*: l'ottimale combinazione, in MMX, tra pectinasi e beta-glucanasi permette di degradare sia le pectine che i glucani, ottenendo così entro poche settimane un vino più facile da filtrare.



- Gestione delle fecce: la beta-glucanasi e le attività complementari presenti nelle pectinasi di Lallzyme MMX hanno una azione specifica sulle pareti cellulari dei lieviti accelerando ed incrementando il rilascio dei polisaccaridi dei lieviti (mannoproteine) nel vino durante l'autolisi