

LALLZYME™ ENZIMAS



Enzimas

EXCELENCIA

Sólo las materias primas más eficientes y la mejor combinación para cada aplicación específica, en cumplimiento con la legislación actual.

INNOVACIÓN

Para satisfacer las nuevas demandas de la industria enológica y la adaptación de los últimos protocolos y tecnologías de vinificación.

EFICIENCIA

LALLZYME™ es una gama completa de enzimas con alta actividad, capaz de llevar a cabo lo que prometen a dosis bajas y tiempo de reacción razonablemente bajo.

SOPORTE

El equipo técnico de **LALLEMAND OENOLOGY** está disponible para recomendar la mejor aplicación de las enzimas **LALLZYME™** y para desarrollar protocolos de aplicación en colaboración con sus clientes.

LA EXPERIENCIA DE LALLZYME™

Las enzimas **LALLZYME™** son formulaciones de **LALLEMAND OENOLOGY** basadas en resultados de investigaciones y ensayos llevados a cabo por **LALLEMAND OENOLOGY** y sus socios en Centros de Investigación.

Enzimas

para la elaboración de **vinos blancos**

¿Sabías que...

el valor económico del mosto de calidad que se obtiene adicionalmente con el uso de la enzima Lallzyme HP equivale sobradamente al precio de la propia enzima?



LALLZYME CUVÉE BLANC™



100 g.

• Maceración pelicular en variedades blancas.

- Ideal para la maceración de variedades aromáticas.
- Aplicaciones a dosis de 2 g/100 kg de uva antes de empezar la maceración, durante el llenado de la prensa o macerador.
- Impacto sobre el rendimiento en mosto, calidad aromática y gustativa en el vino.

LALLZYME HP™



1 kg (líquida).

• Aumento de rendimiento en mosto.

- Aplicación durante el llenado de la prensa a una dosis de 2-3 mL/100 kg.
- Mayor volumen de mosto flor y rendimiento global.
- Despectinización rápida y completa, facilita el desfangado y la flotación.

LALLZYME C-MAX™



250 g.

• Desfangado de mostos blancos en condiciones difíciles.

- Ideal para el desfangado estático de mostos en condiciones difíciles o para acelerar el proceso.
- Desfangados a temperaturas bajas, variedades ricas en pectinas, pH bajo.
- Aplicación de una dosis de 0,5 a 2 g/hL en el depósito de desfangado según se está llenando.

LALLZYME HC™



100 g.

• Desfangado de mostos blancos.

- Rápida despectinización.
- Clarificación de mostos por su composición equilibrada de actividades enzimáticas.
- Aplicación a una dosis de 1-2 g/hL en el depósito de desfangado según se está llenando.

LALLZYME PROCESS CLAR™



1 kg y 10 kg.

• Desfangado de mostos blancos en condiciones sencillas.

- Despectinización efectiva a gran escala.
- Acción efectiva y económica.
- Aplicación de una dosis de 1 a 2 g/hL en el depósito de desfangado según se está llenando.

LALLZYME BETA™



100 g.

• Liberación de aromas varietales en vinos.

- Aumento de la intensidad aromática en vinos ricos en precursores.
- Resultados contrastados en Albariño, Godello, Moscatel, Riesling, Chardonnay...
- Aplicación de una dosis de 3-5 g/hL durante al menos 3 semanas de contacto.

LALLZYME MMX™

100 g.

Crianza sobre lías.

- Acelerar la crianza sobre lías y mejorar la filtrabilidad.
- Liberación más rápida de polisacáridos y manoproteínas de las lías propias o seleccionadas (**NOBLESE™**, **FINESSE™** y **OPTI-LEES®**).
- Aplicación de una dosis de 2,5 a 4 g/hL.
- Trabajo en depósito o en barrica.

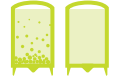







LALLZYME PROCESS GLUCAN™

1 kg.

Degradación de glucanos de Botrytis.

- Vinos a partir de uvas con Botrytis.
- Mejora de la clarificación y de la filtración.
- Aplicación de una dosis de 2 a 4 g/hL.



Enzima	Aplicación	Dosis de empleo	Beneficios
LALLZYME CUVÉE BLANC™	Maceración pelicular	2 g/100 kg	Maceración rápida y mayor complejidad aromática
 LALLZYME HP™	Prensa	2-3 mL/100 kg	Optimización del prensado, mayor rendimiento y calidad del mosto
 LALLZYME C-MAX™	Desfangado	0,5-2 g/hL	Despectinización completa incluso en condiciones extremas.
 LALLZYME HC™	Desfangado	1-2 g/hL	Despectinización eficiente a baja dosis y en tiempo reducido
 LALLZYME PROCESS CLAR™	Desfangado, flotación	1-2 g/hL	Despectinización efectiva a mayor escala y en flotación
 LALLZYME DECANTER™	Decanter	2-4 g/100 kg	Aumento de rendimiento y mosto de mayor calidad
LALLZYME BETA™	Liberación de aromas	3-5 g/hL	Completo pool de actividades para liberación de aromas varietales
LALLZYME MMX™	Crianza sobre lías	2,5-4 g/hL	Acelerar la crianza sobre lías y mejora de la filtrabilidad
LALLZYME PROCESS GLUCAN™	Uvas con Botrytis	2-4 g/hL	Degradación de glucanos de Botrytis.

Nota: Tabla elaborada a partir de casos reales de elaboración. Dependiendo de las condiciones, ajustar las dosis. En caso de necesitar más información, contacte con el personal de **LALLEMAND BIO**.

Enzimas

para la elaboración de **vinos tintos**

LALLZYME CUVÉE ROUGE™



- 100 g.
- **Maceración prefermentativa.**

- Liberación de polisacáridos y aromas ligados en uvas tintas. Vinos más aromáticos y con más volumen en boca.
- Elaboración de rosado por sangrado.
- Aplicación de 2-6 g/100 kg en maceración pre-fermentativa en frío al inicio del encubado.

LALLZYME EXV™



- 100 g y 500 g.
- **Maceración de variedades tintas para vinos destinados a crianza.**

- Mejora de la extracción de color y taninos en vinos de gama alta.
- Permite obtener vinos más complejos en boca y color más estable durante la crianza.
- Aplicación de 2-3 g/100 kg durante el encubado de la uva.

LALLZYME EX™



- 100 g.
- **Maceración de variedades tintas para vinos jóvenes.**

- Mejora la extracción de color y aumento del rendimiento.
- Vinos tintos jóvenes suaves, incluso cuando no se ha alcanzado la madurez óptima.
- Aplicación de 2-3 g/100 kg durante el encubado de la uva.

LALLZYME OE™



- 100 g.
- **Maceración-extracción rápida para vinos concentrados.**

- Posibilita una extracción rápida de color y polisacáridos.
- Vinos tintos destinados a crianza o maceraciones de doble pasta.
- Aplicación de 1 g/100 kg al inicio del encubado.

LALLZYME PROCESS COLOR™



- 1 kg y 10 kg.
- **Maceración de uvas tintas a mayor escala.**

- Permite la extracción de color y aumento del rendimiento de forma efectiva y económica.
- Vinos tintos jóvenes. Extracción de taninos menos agresivos.
- Aplicación de 2-3 g/100 kg durante el encubado de la uva.

LALLZYME PROCESS GLUCAN™



- 1 kg.
- **Degradación de glucanos de Botrytis.**

- Vinos a partir de uvas con Botrytis.
- Mejora la clarificación y la filtración.
- Aplicación de una dosis de 2 a 4 g/hL.



Maceración prefermentativa



Maceración - fermentación



Batonnage



Vino terminado

LALLZYME THERMO™



- 1 kg (líquida).
- **Maceración en termovinificación y Flash Detente.**
 - Rápida extracción de color y polifenoles.
 - Enzima capaz de actuar a altas temperaturas (68 °C).
 - Mejora el posterior desfangado del mosto.
 - Posibilidad de aplicar el enzímico en una (antes del tratamiento térmico) o dos dosis:
 - 1-2 ml / 100kg uva en la recepción o tras despalillado.
 - 2 ml / 100kg justo después del tratamiento por calor.

LALLZYME MMX™



- 100 g.
- **Crianza sobre lías.**
 - Acelerar la crianza sobre lías y mejorar la filtrabilidad en vinos tintos.
 - Liberación más rápida de polisacáridos y manoproteínas de las lías propias o seleccionadas (**NOBLESSE™**, **FINESSE™** y **OPTI-LEES®**).
 - Aplicación de una dosis de 2,5 a 4 g/hL.
 - Trabajo en depósito o en barrica.

Enzima	Aplicación	Dosis de empleo	Beneficios
LALLZYME CUVÉE ROUGE™	Maceración prefermentativa	2-6 g/100 kg	Maceración más rápida para extracción de color y aromas
 LALLZYME EXV™	Maceración	2-3 g/100 kg	Extracción intensa de color y polifenoles para vinos tintos estructurados
 LALLZYME EX™	Maceración	2-3 g/100 kg	Extracción de color y polifenoles en maceraciones cortas
 LALLZYME OE™	Maceración	1 g/100 kg	Extracción de color y polifenoles equilibrada para maceraciones largas
 LALLZYME PROCESS COLOR™	Maceración	2-3 g/100 kg	Maceración eficiente de uvas tintas a mayor escala
LALLZYME PROCESS GLUCAN™	Uvas con Botrytis	2-4 g/hL	Degradación de glucanos de Botrytis
 LALLZYME THERMO™	Termo vinificación/ Flash Detente	1-3 ml/100 kg	Extracción de color y polifenoles a alta temperatura
LALLZYME MMX™	Crianza sobre lías	2,5-4 g/hL	Acelerar la crianza sobre lías y mejora de la filtrabilidad

Nota: Tabla elaborada a partir de casos reales de elaboración. Dependiendo de las condiciones, ajustar las dosis. En caso de necesitar más información, contacte con el personal de **LALLEMAND BIO**.

Soluciones BIOLÓGICAS CON VISIÓN DE FUTURO

Ser original es clave para tu éxito.
En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.

LALLEMAND BIO
lallemandbio@lallemand.com
Tel. 902 884 212

