

Un enzima enologico ad alta efficienza
per esaltare la tonalità blu dei vini rossi

LALLZYME B-620™

LALLZYME B-620™ è un preparato enzimatico enologico microgranulato per la macerazione delle uve nere, ottenuto da colture selezionate di *Aspergillus niger*.

Lo specifico equilibrio tra l'elevata attività pectolitica e la forte concentrazione di emicellulasi e cellulasi consente a questo enzima di svolgere un'azione di macerazione particolarmente efficace sulle uve, producendo vino di alta qualità dal colore più intenso e profondo.

FORMULAZIONE:

- Elevata **attività pectolitica**
- Elevato contenuto di **emicellulasi e cellulasi**
- **Attività collaterali** per l'idrolisi dei polisaccaridi pectici complessi
- **Attività negative molto basse:** cinnamil esterasi, antocianasi
- Forma granulata – durata di conservazione 4 anni

- ▶ Adatto a tutte le uve nere, soprattutto per esaltare il colore profondo
- ▶ Per una forte estrazione degli antociani e un colore più intenso e brillante

PRINCIPALI VANTAGGI DI LALLZYME B-620™

- Maggiore estrazione di antociani
- Maggiore estrazione dei polisaccaridi dell'uva
- Migliore conservazione del colore nel tempo
- Maggiore qualità complessiva del vino

DEGUSTAZIONE AD UN ANNO DALLA MACERAZIONE

- Più freschezza e aromi fruttati
- Effetto positivo sul colore, tonalità più intensa
- Maggiore complessità e rotondità
- Astringenza ridotta

