

LALLZYME™ ENZIMI





PREDNOSTI KORIŠTENJA ENZIMA

- Povećanje kvalitete
- Povećanje produktivnosti
- Smanjenje troškova proizvodnje
- Ekološki prihvatljivo



MALA DOZA PRAVOG ENZIMA
MOŽE ZNAČAJNO POBOLJŠATI
VAŠ NAČIN RADA

LALLEMAND OENOLOGY

Kao vodeći svjetski stručnjak u biotehnologiji vina, razvijamo rješenja koja osiguravaju kontrolu procesa proizvodnje vina i optimiziraju kvalitetu vina prema željenim senzornim profilima.

LALLEMAND STUČNOST

LALLZYME™ enzimi su Lallemand-ova receptura, formulirana na temelju rezultata istraživanja i studija koje je proveo Lallemand u suradnji sa svojim partnerima širom svijeta

INOVACIJA

Kako bi se udovoljilo novim zahtjevima vinske industrije i bilo ukorak s najnovijim protokolima i tehnologijama proizvodnje vina

PODRŠKA

Lallemand tehničko osoblje na raspolaganju je za savjetovanje o najboljoj upotrebi enzima LALLZYME™ i za izradu protokola primjene u suradnji sa svojim kupcima



IZVRSNOST

Samo najučinkovitije sirovine i najbolja kombinacija za svaku određenu primjenu, u skladu s trenutno važećim zakonodavstvom

UČINKOVITOST

LALLZYME™ je niz enzima visoke aktivnosti sposobnih realizirati ono što obećavaju uz malo doziranje i kratko vrijeme reakcije

LALLZYME™

ENZIM	FORMULACIJA	UPOTREBA	DOZIRANJE
CUVÉE BLANC	GRANULIRANI	MACERACIJA MASULJA	1.5 - 2.5 g/100 kg
CUVÉE ROUGE	GRANULIRANI	MACERACIJA MASULJA	2 - 3 g/100 kg
HP	TEKUĆI	PREŠANJE	1.5 - 3 mL/100 kg
HC	GRANULIRANI	TALOŽENJE, FLOTACIJA	1 - 2 g/hL
C-MAX	GRANULIRANI	TALOŽENJE, FLOTACIJA	0.5 - 2 g/hL
EX	GRANULIRANI	MACERACIJA	2 - 3 g/100 kg
EX-V	GRANULIRANI	MACERACIJA	1.5 - 3 g/100 kg
OE	GRANULIRANI	MACERACIJA	1.5 - 2.5 g/100 kg
THERMO	TEKUĆI	TERMOVINIFIKACIJA	1.5 - 3 mL/100 kg
MMX	GRANULIRANI	DOZRIJEVANJE NA KVASCU, GROŽĐE SA BOTRITISOM	2.5 - 4 g/hL
BETA	GRANULIRANI	OTPUŠTANJE AROMA	3 - 5 g/hL
LALLZYME™			
PROCESS CLAR	GRANULIRANI	TALOŽENJE, FLOTACIJA	1 - 3 g/hL
PROCESS COLOR	GRANULIRANI	MACERACIJA	1 - 3 g/100 kg
PROCESS GLUCAN	GRANULIRANI	GROŽĐE SA BOTRITISOM	4 - 6 g/hL
LALLZYME™ SPECI			
CIDER L	TEKUĆI	TALOŽENJE	2 - 5 mL/hL
FRUIT	TEKUĆI	TALOŽENJE	2 - 5 mL/hL

LALLZYME™

POSEBNE PREDNOSTI	PAKIRANJE
Brza maceracija za bolju kompleksnost aroma	100 g
Brza maceracija za bolju ekstrakciju boje i kompleksnost aroma	100 g
Lakše prešanje, veći prinos i kvaliteta mošta	1 Kg
Učinkovita depektinizacija, pri niskoj dozi u kratkom vremenu	100 g
Potpuna depektinizacija također i u ekstremnim uvjetima	250 g
Ekstrakcija boje i polifenola kod kratkih maceracija	100 g
Intenzivna ekstrakcija boje i polifenola kod visoko strukturnih vina	100 g
Balansirana, intezivna ekstrakcija boje i polifenolamaceracija kod dugih maceracija	100 g
Lakši proces proizvodnje vina i visoka kvaliteta vina kod termo tretiranog crnog grožđa	1 Kg
Potpuno i brzo dozrijevanje na kvascu, degradacija glukana od <i>Botrytis</i>	100 g
Potpune aktivnosti za oslobađnje aroma	100 g
PROCES	
Potpuna depektinizacija u tankovima velikog volumena i u flotaciji	1 Kg
Učinkovita maceracija u tankovima velikog volumena	1 Kg - 10 Kg
Lakša filtracija u tankovima velikog volumena	1 Kg
UPOTREBE	
Učinkovita i brza depektinizacija za proizvodnju cider-a	1 Kg
Visoko prilagodljiva pektinaza većini različitih protokola i voća	1 Kg - 20 Kg

KVALITETA I SIGURNOST

SISTEM KONTROLE KVALITETE	DA	NE
ISO 9001 certificirani objekti	✓	
ISO 14001	✓	
HACCP program	✓	
GFSI certificirani objekti	✓	
Dobre proizvodne prakse	✓	
Usklađenost sa propisima o okolišu	✓	
Politika poslovne etike	✓	
Poštivanje zakona o radu	✓	

KOJI POMOĆNI PROGRAMI SE KORISTE DA BI SE OSIGURALI CILJEVI KVALITETE I SIGURNOSTI HRANE NAŠIH PROIZVODA?

- Dokumentirana politika kvalitete
- Dokumentirani sistem kvalitete
- Plan sigurnosti hrane
- Higijena i sanitacija (GMP)
- Program analize opasnosti (uključujući kontrolu alergena)
- Programi obuke
- Odobrenje dobavljača, specifikacije sirovina
- Kontrola proizvodnje / procesa
- Održavanje opreme i kalibracija
- Kontrola kvalitete
- Upravljanje neusklađenim proizvodom
- Postupak za pritužbe korisnika
- Upravljanje krizama
- Praćenje i opoziv proizvoda
- Program zaštite hrane
- Kontrola štetočina

SIROVINA I SUKLADNOST PROIZVODA	DA	NE
Odobreni dobavljači	✓	
Specifikacija sirovina i uzimanje uzoraka bilja	✓	
Dobre proizvodne prakse (GMP)	✓	

SPECIFIKACIJE PROIZVODA	DA	NE
NAŠI PROIZVODI SU		
U skladu sa OIV kodeks specifikacijama	✓	
U skladu sa primjenjivim propisima	✓	
BEZ Alergena	✓	
Genetski modificirani organizmi (GMO)		✓
ZA PROCES PROIZVODNJE, DA LI KORISTIMO:		
Nanotehnologije		✓
Iradijaciju		✓
Taloženje kanalizacije		✓
Konzervase		✓
Životinjske nusproizvode		✓
Sigurno pakiran materijal	✓	
Kontrola proizvoda koji ne odgovara	✓	
DOSTUPNA DOKUMENTACIJA PROIZVODA		
Specifikacije kvalitete proizvoda (OIV Kodeks)	✓	
Opća izjava o specifikacijama	✓	
Sigurnosno tehnički list (SDS)	✓	
Potvrda o sukladnosti (COC)	✓	
Certifikat analiza (COA)	✓	
PRAĆENJE		
Praćenje i povlačenje proizvoda	✓	
Zapisnik serije proizvodnje	✓	
Jedinstveni lot broj	✓	

PROCES	LALLZYME™
LALLZYME™ ZA BIJELA I ROSE VINA	
Maceracija masulja	CUVÉE BLANC
Prešanje	HP
Taloženje/flotacija	HC, PROCESS CLAR
Taloženje u teškim uvjetima	C-MAX
LALLZYME™ ZA CRNA VINA	
Hladna maceracija	CUVÉE ROUGE
Kratka do srednja maceracija	EX, PROCESS COLOR
Srednje do duga maceracija	EX-V, OE
Termovinifikacija	THERMO
LALLZYME™ ZA POSEBNE UPOTREBE	
Odležavanje na kvascu	MMX
Grožđe sa <i>Botrytisom</i>	MMX, PROCESS GLUCAN
Oslobađanje aroma	BETA
LALLZYME™ ZA CIDER I SOK OD VOĆA	
Depektinizacija soka od jabuke za cider	CIDER L
Depektinizacija voćnog soka	FRUIT

LALLZYME™

CJELOVIT,
VISOKO UČINKOVIT
ENZIM ZA
PROIZVODNJU VINA



Vizionari bioloških rješenja

Originalnost je ključ našeg uspjeha. U Lallemand Oenology, primjenjujemo svoju strast za inovacijama, maksimaliziramo svoju sposobnost u proizvodnji i dijelimo svoju stručnost za selekcioniranje i razvijanje prirodnih mikrobioloških rješenja. Posvećeni individualnosti vašeg vina, podržavamo vašu originalnost i njegujemo svoju.