

CATALOGO



ENZIMI • ACIDI • LIEVITI • NUTRIENTI • STABILIZZAZIONE



FRUITLINE® by Lamothe-Abiet

FRUITLINE® by Lamothe-Abiet progetta, sviluppa e produce una gamma completa di ausiliari tecnologici **affidabili** e **innovativi** per la produzione di **succhi di frutta** e **bevande fermentate** a base di succo.

Mettiamo la nostra **esperienza** e il nostro know-how al servizio dei produttori che necessitano di soluzioni pertinenti per la produzione controllata di succhi di frutta.

I NOSTRI VALORI

Valori **umani** basati sulla condivisione, **l'eccellenza**, la **reattività** ed il **rigore**.

UN TEAM DEDICATO

Professionisti formati nello studio, nell'impostazione e nel monitoraggio del processo di produzione di succhi di frutta e bevande fermentate, il più **adatto alle vostre esigenze** e **rispettoso della materia prima** fino al prodotto finito.

Il "Nostro Credo" è il **vostro successo** attraverso **scambi umani** e **una collaborazione duratura**.

L'INNOVAZIONE DI UN PROCESSO TRADIZIONALE

Da oltre 140 anni sviluppiamo con i nostri clienti e le nostre squadre **l'innovazione** nell'ambito di un quadro normativo, le evoluzioni scientifico-ambientali e la nostra responsabilità sociale.



EDITORIALE

La produzione di succhi di frutta è un processo delicato che richiede una perfetta esperienza e controllo delle diverse fasi di lavorazione, dal ricevimento della frutta fino al confezionamento dei succhi.

Una delle sfide principali è la salvaguardia delle qualità organolettiche e nutrizionali naturali del frutto, al fine di creare una bevanda di alta qualità che soddisfi le aspettative dei consumatori, mantenendo al contempo un equilibrio ecologico ed economico ben controllato.

FRUITLINE® by Lamothe-Abiet si prefigge l'obiettivo di supportare i produttori nel raggiungimento dei loro obiettivi, grazie all' sua esperienza in R&D, alla sua unità di produzione moderna e alle numerose collaborazioni con le diverse università e centri sperimentali in Francia e a livello internazionale.

La nostra priorità è il vostro supporto tecnico, garantito da un team dedicato di professionisti. La nostra competenza personalizzata ci permette di condividere e implementare con voi la soluzione più adatta alle vostre esigenze tecnologiche.

Galdric NOGUES, Direttore Tecnico



SOMMARIO

✦ ENZIMI	04
✦ ACIDI	06
✦ LIEVITI	07
✦ NUTRIENTI	09
✦ STABILIZZAZIONE.....	12
✦ PROTOCOLLI	14
✦ CATALOGO DEI PRODOTTI	18





I NOSTRI ENZIMI PER LA TRASFORMAZIONE DELLA FRUTTA

Durante il trattamento della frutta e della verdura, la **salvaguardia delle qualità organolettiche e nutrizionali naturali** è fondamentale.

Ad ogni fase del processo, **gli enzimi** come le amilasi, le pectinasi e le cellulasi sono strumenti efficaci per **idrolizzare le pareti cellulari della frutta** al fine di **facilitare l'estrazione e la chiarifica del succo** durante la produzione.

Le pectinasi permettono anche di **evitare la gelificazione delle pectine** durante la produzione di succhi concentrati.

Questi preparati enzimatici sono utilizzati da più di 50 anni nella produzione di succhi che, da allora, si è trasformata in un'industria ad **alta tecnologia**.

A questo titolo **FRUITLINE® by Lamothe-Abiet** ha sviluppato una **gamma completa di enzimi formulati per rispondere alle problematiche della produzione** dei succhi.

LAZYM® EXTRACT

Pectinasi concentrata, ricca di attività secondarie come la Pectina-Liasi (PL) e la Poligalatturonasi (PG).

Facilita la fragilizzazione della parete pecto-cellulosica e migliora l'estrazione del succo.

Dose	2 - 4 g/100 Kg di frutta
Confezionamento	Taniche da 10 Kg & IBC

LAZYM® AMYL

Preparato enzimatico liquido concentrato specificamente formulato per la degradazione dell'amido della frutta, dei succhi, dei concentrati di succhi di frutta e delle verdure.

Dose di chiarifica dei succhi	2 - 5 mL/hL o 100 Kg di frutta
Dose per la produzione ortofrutticola	5 - 20 mL/100 Kg di verdure da trattare
Confezionamento	Taniche da 10 Kg & IBC

LAZYM® AMYL PLUS

Preparato enzimatico concentrato in glucoamilasi (GA) per la degradazione delle destrine e amilopectine.

Dose	5 - 10 mL/hL
Confezionamento	Taniche da 10 Kg & IBC

LAZYM® CLEAR

Pectinasi concentrata per l'idrolisi della pecto-cellulosica della frutta. Migliora così il processo di chiarifica dei succhi.

Dose	1 - 5 mL/hL, in base al livello di maturazione e alla tecnica di chiarificazione.
Confezionamento	Taniche da 1 Kg / 10 Kg & IBC

LAZYM® BITTERLESS

Preparato enzimatico a base di betaglucosidasi per l'attenuazione dell'amarezza dei succhi di agrumi mediante idrolisi dei composti amari come la naringina e la limonina, principali cause del gusto amaro.

Dose	2 - 5 g/hL
Confezionamento	Confezione da 100 g (scatole da 3,6 Kg)

LAZYM® CROSSFLOW

Formulazione enzimatica liquida, ricca di attività pectolitiche.

Per la chiarifica dei succhi di frutta mediante microfiltrazione tangenziale.

Dose	2 - 10 mL/hL
Confezionamento	Taniche da 10 Kg & IBC

LAZYM® PME CIDRE

Preparato enzimatico a base di Pectin metilesterasi (PME) purificata in attività Pectina-Liasi (PL) e Poligalatturonasi (PG), per la chiarifica mediante la tecnica nota come flottazione (KEEVING PROCESS).

Formulata in due concentrazioni:

- **LAZYM PME CIDRE 500**
Attività Pectin metilesterasi 500 uPME/g
- **LAZYM PME CIDRE 200**
Attività Pectin metilesterasi 200 uPME/g

Dose	1 - 5 mL/hL, secondo la concentrazione	
Confezionamento	LAZYM PME Cidre 500	Taniche da 10 Kg
	LAZYM PME Cidre 200	Taniche da 1 Kg (scatole da 5 Kg) Taniche da 10 Kg



I NOSTRI ACIDI ORGANICI (LATTICO / MALICO / CITRICO)

Gli acidi organici naturali presenti nel succo conferiscono quel leggero gusto acido (pH da 3,3 a 3,7). Tuttavia, in annate calde, ad esempio, i succhi mostrano un disequilibrio acido, con basse concentrazioni di acido malico e pH elevati. È quindi necessario riequilibrare gli equilibri acidi dei succhi e delle bevande fermentate per le seguenti ragioni:

- **Inattivazione delle Polifenolo Ossidasi (PPO)** responsabili dell'ossidazione del prodotto.
- **Miglioramento del profilo sensoriale:** apporta **freschezza ed espressione aromatica**.
- **Migliore stabilità fisico-chimica e microbiologica.** Oltre un pH > 3,7 ci sono alti rischi di sviluppo di microrganismi contaminanti (batteri lattici, lieviti selvatici, ecc.)
- **Miglioramento del colore** dei succhi.
- **Blocco** di eventuali inizi di fermentazione malolattica (FML).

Prima di ogni utilizzo di questi acidi organici, è fortemente consigliato:

- Fare riferimento alle normative amministrative in vigore.
- Eventualmente tenere un registro di manipolazione e un registro di detenzione.
- Eseguire prove preliminari in laboratorio per regolare i dosaggi.

ACIDO LATTICO

Acido L(+) lattico naturale (E270) per l'acidificazione dei succhi, delle bevande fermentate mediante l'aumento dell'acidità di titolazione e dell'acidità reale (diminuzione del pH).

Dose	Da determinare in base al pH, all'acidità totale e all'obiettivo desiderato, tuttavia: • Per aumentare l'acidità totale di 1 g/L espressa in acido solforico, è necessario aggiungere 1,8 g/L di acido L(+) lattico, ovvero 17 cL/hL. • Per aumentare l'acidità totale di 1 g/L espressa in acido tartarico, è necessario aggiungere 1,2 g/L di acido L(+) lattico, ovvero 11,3 cL/hL.
Confezionamento	Taniche da 6 Kg (scatole da 24 Kg) & IBC

ACIDO MALICO

Acido L-Malico (E 296). Per l'acidificazione dei succhi e delle bevande fermentate, mediante l'aumento dell'acidità di titolazione e dell'acidità reale (diminuzione del pH).

Dose	Da determinare in base al pH, all'acidità totale e all'obiettivo desiderato. Si consiglia di effettuare test preliminari prima del trattamento.
Confezionamento	Sacchi da 25 Kg

ACIDO CITRICO

L'acido citrico monoidratato (E330) crea con la forma ossidata del ferro un complesso solubile: il citrato ferrico. Esso "intrappola" il ferro ferrico e previene così l'attivazione della ruggine.

Dose	10 - 50 g/hL in base all'obiettivo prefissato
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 20 Kg) Sacchi da 25 Kg



I NOSTRI LIEVITI SECCHI ATTIVI (LSA)

I lieviti secchi attivi (LSA) sono utilizzati molto comunemente da oltre cinquant'anni. Il loro ruolo iniziale era quello di **garantire la fermentazione alcolica** e la **presa di spuma nelle bevande fermentate** (vino, birra, distillati...), ma negli ultimi decenni sono ormai adottati da tutti i professionisti per il loro contributo all'**espressione organolettica delle bevande** e per la **produzione di un prodotto sano, franco, commerciale e di qualità costante**.

Oggi sono utilizzate regolarmente anche dalla **filiera sidricola** per la **caratterizzazione** e gli **aspetti aromatici del sidro**. Fanno parte integrante del **DNA del know-how di FRUITLINE® by Lamothe-Abiet** e sono **selezionate e sviluppate con rigore in collaborazione con istituti rinomati**. Il nostro **team R&D**, che si è distinto nel corso degli anni come uno dei più talentuosi, contribuisce pienamente a questa eccellenza.

✓ CRITERI GENERALI DI SELEZIONE:

- Cinetica fermentativa.
- Resistenza alle temperature.
- Potere alcolico.
- Non produzione di composti indesiderati come: molecole solforate, acetaldeide, acidità volatile...

✓ CRITERI DI SELEZIONE AROMATICA:

- Produzione di esteri, acetati.
- Produzione di tioli.
- Produzione di terpeni.



Lieviti generici

L.A. CEREVISIAE®

Lieviti secchi attivi - *Saccharomyces cerevisiae*

Ceppo selezionato per i rapidi avvisi di fermentazione, grazie alle sue eccellenti capacità fermentative. L.A. Cerevisiae produce sidri di qualità, rispettando le caratteristiche varietali.

Dose	20 - 30 g/hL
Confezionamento	Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg) Sacchi da 10 Kg

L.A. BAYANUS®

Lieviti secchi attivi - *Saccharomyces cerevisiae*

Lievito specifico selezionato per il suo elevato potere alcoligeno (17%) e la sua capacità di favorire la ripresa della fermentazione alcolica in condizioni critiche (fino al 15% alc/vol).

Dose	20 - 30 g/hL
Confezionamento	Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg) Sacchi da 10 Kg

L.A. SPUMANTE®

Lieviti secchi attivi - *Saccharomyces cerevisiae*

Ceppo di lievito selezionato per la sua produzione molto bassa di acetaldeide, indicato per la produzione di sidri con il metodo in autoclave (metodo Charmat). Rende espressivi aromi fruttati e floreali, e dà sidri freschi, facili da bere.

Dose	20 - 30 g/hL
Confezionamento	Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg) Sacchi da 10 Kg

Lieviti aromatici

EXCELLENCE® STR

Lieviti secchi attivi - *Saccharomyces cerevisiae*

ESTERI & ACETATI

Lievito dotato di eccellenti capacità fermentative che valorizza il potenziale organolettico grazie alla sua straordinaria capacità di produrre aromi fermentativi.

Dose 20 - 30 g/hL

Confezionamento Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg)

EXCELLENCE® TXL

Lieviti secchi attivi - *Saccharomyces cerevisiae*

COMPLESSITÀ AROMATICA

Lievito dotato di eccellenti capacità fermentative.

Produce un profilo aromatico complesso, equilibrato, netto con una pienezza in bocca notevole.

Dose 20 - 30 g/hL

Confezionamento Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg)

EXCELLENCE® FTH

Lieviti secchi attivi - *Saccharomyces cerevisiae*

TIOLI

Lievito specialmente selezionato per la sua eccellente capacità di rivelare i tioli volatili. È adatto alla produzione di sidri provenienti da varietà di mele tioliche, apportando freschezza e complessità.

Dose 20 - 30 g/hL

Confezionamento Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg)
Sacchi da 10 Kg

EXCELLENCE® ROSÉ

Lieviti secchi attivi - *Saccharomyces cerevisiae*

SPECIFICITÀ

Lievito selezionato per il suo elevato consumo di SO₂ e la bassa produzione di composti indesiderati durante la fermentazione alcolica (acetaldeidi e composti solforati). La sua capacità di rivelare esteri fermentativi, combinata con un bilancio SO₂ negativo, permette al lievito di esprimere una ricca e intensa gamma aromatica.

Dose 20 - 30 g/hL

Confezionamento Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg)
Sacchi da 10 Kg

EXCELLENCE® B-NATURE

Lieviti secchi attivi - *Metschnikowia pulcherrima*

NON-SACCHAROMYCES

La lotta biologica consiste nell'inoculare un lievito poco fermentescibile per occupare l'ambiente ed evitare così la crescita di microrganismi indesiderati, in modo naturale. La bioprotezione permette di controllare precocemente la flora indigena presente.

Applicare Excellence® B-Nature il prima possibile sul succo da fermentare per un controllo ottimale della flora indigena. Al termine della fase pre-fermentativa, inoculare con *Saccharomyces Cerevisiae* al dosaggio raccomandato per effettuare la fermentazione alcolica.

Dose 3 - 5 g/hL

Confezionamento Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg)

EXCELLENCE® X-FRESH

Lieviti secchi attivi - *Lachancea thermotolerans*

NON-SACCHAROMYCES

Lievito selezionato per le sue capacità fermentative e per il suo impatto positivo sul profilo organolettico delle bevande fermentate.

Migliora in particolare la percezione di freschezza.

5 - 20 g/hL

Dose

La dose va modulata in base all'obiettivo di acidificazione desiderato e alle condizioni di fermentazione.

I nostri team tecnici sono a vostra disposizione per adattare il vostro itinerario tecnico in base ai vostri obiettivi di acidificazione.

Confezionamento Confezioni da 500 g (scatole da 10 Kg)



I NOSTRI NUTRIENTI

La **nutrizione** e la **protezione** del lievito sono i punti chiave per una **fermentazione di successo**:

In primo luogo per **garantire la cinetica fermentativa**, ma anche per **rivelare il potenziale organolettico della frutta** ed in particolare **la produzione di aromi**, così come **per evitare deviazioni organolettiche**.

Per raggiungere questi obiettivi **FRUITLINE® by Lamothe-Abiet** ha messo a punto una **gamma specifica di nutrienti** che, in sinergia con il lievito, permettono l'**elaborazione di sidri** che rispondono alle **aspettative gustative e qualitative** dei consumatori.

Booster e protezione aromatica

OPTITHIOLS®

Formulato a base di lieviti inattivi ricchi di composti riduttori che permette di ritardare i fenomeni di ossidazione e di stimolare la rivelazione aromatica dei tioli.

Dose	10 - 30 g/hL prima della fermentazione alcolica (FA) o durante il primo terzo della FA, dosaggio da regolare in base al potenziale tiolico delle varietà e all'obiettivo del prodotto.
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 10 Kg) Confezioni da 5 Kg (scatole da 10 Kg)

OPTIESTERS®

Formulato a base di lieviti inattivati naturalmente ricchi di aminoacidi ed ergosteroli. Garantisce la disponibilità dei precursori di acetati di alcoli superiori ed esteri etilici di acidi grassi. Questi composti permetteranno di ottimizzare la rivelazione degli esteri fermentativi per ottenere sidri fruttati e floreali.

Dose	30 g/hL all'inizio della FA (a densità -30 punti)
Condizioni di FA	T°C da 14 a 16°C
	Torbidità da 30 a 80 NTU
	Anaerobiosi
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 10 Kg) Confezioni da 5 Kg (scatole da 10 Kg)

Nutrienti complessi

OPTIFLORE O®

Autolisato di lievito. Favorisce lo sviluppo della flora selezionata e il buon andamento delle fermentazioni, fornendo una nutrizione completa e disintossicando l'ambiente.

Dose	20 - 40 g/hL, a seconda della carenza azotata del succo.
	10 g/hL apportano circa 5 mg/L di azoto assimilabile (sotto forma di amminoacidi). Da utilizzarsi durante la fermentazione alcolica.
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 10 Kg) Confezioni da 5 Kg (scatole da 10 Kg)

Nutrienti semplici

VITAFERMENT®

Soltato d'ammonio (E517) e dicloridrato di tiamina (vitamina B1). Assicura un buon avvio della fermentazione alcolica.

Dose	10 - 50 g/hL
	10 g/hL apportano 21 mg/L di azoto assimilabile.
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 20 Kg) Confezioni da 5 Kg (scatole da 20 Kg) Sacchi da 25 Kg

PHOSPHATE D'AMMONIUM

Fosfato di diammonio (E342). Permette la nutrizione e la protezione del lievito per garantire una fermentazione completa.

Dose	10 - 50 g/hL
	10 g/hL apportano 21 mg/L di azoto assimilabile.
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 20 Kg) Confezioni da 5 Kg (scatole da 20 Kg) Sacchi da 25 Kg

THIAMINE

Dicloridrato di tiamina (vitamina B1), nutriente essenziale nel metabolismo fermentativo dei lieviti.

Dose	30 - 60 mg/hL
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 10 Kg)

La protezione dei lieviti

GENOSTIM®

Lieviti inattivi naturalmente ricchi di steroli, acidi grassi, vitamine e minerali per la reidratazione dei LSA.

Dose

30 g/hL in 20 volte il suo peso in acqua calda (37°C). Mescolare continuamente per evitare la formazione di grumi.

Aggiungere i lieviti selezionati (30 g/hL) e seguire le indicazioni del protocollo di reidratazione dei LSA.

Confezionamento

Confezioni da 1 Kg
(scatole da 10 Kg)
Confezioni da 5 Kg
(scatole da 10 Kg)

FLORPROTECT®

100% scorze di lievito (*Saccharomyces Cerevisiae*) o pareti cellulari di lievito. Disintossicante dell'ambiente per la fissazione degli inibitori, favorisce così l'attività dei lieviti.

Dose

30 g/hL in 20 volte il suo peso in acqua calda (37°C). Mescolare continuamente per evitare la formazione di grumi.

Aggiungere i lieviti selezionati.

Confezionamento

Confezioni da 1 Kg
(scatole da 10 Kg)
Confezioni da 5 Kg
(scatole da 10 Kg)





I NOSTRI STABILIZZANTI

La stabilità colloidale dei succhi e delle bevande fermentate a base di frutta, sebbene limpidi e apparentemente stabili durante la produzione, è un parametro fondamentale per il tecnico.

Infatti, la comparsa di torbidità o depositi può essere percepita dal consumatore come un indice di scarsa qualità del prodotto, con potenziali conseguenze economiche e di immagine per l'azienda, soprattutto quando si tratta di prodotti destinati all'esportazione.

Per far fronte a questa problematica che non ha necessariamente un'origine esclusivamente da una contaminazione microbiologica (lieviti indigeni, batteri...), il tecnico troverà nella gamma **FRUITLINE®** by Lamothe-Abiet tutti gli strumenti **preventivi necessari**.

La stabilità anti ossidante

ANTIOX.FRUIT®

Antiossidante composto dal 50% di metabisolfito di potassio (E224) e dal 50% di acido L(+) - acido ascorbico (E300).

Garantisce una protezione completa contro l'ossidazione e protegge così il potenziale aromatico dei succhi di frutta e delle bevande fermentate a base di succhi di frutta in tutte le fasi del processo.

Dose	5 - 30 g/hL, a seconda della fase del processo. Consultare la scheda tecnica e la normativa vigente. (1 g apporta 2,5 mg/L di SO ₂).
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 20 Kg)

La stabilità colloidale e la chiarifica

GREENFINE® MUST

Preparato in polvere composto al 100% da proteine vegetali estratte dal pisello (*Pisum sativum*).

Chiarificante che consente una rapida sedimentazione e compattazione delle torbidità e dei solidi in sospensione.

Dose	10 - 50 g/hL
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 10 Kg) Sacchi da 15 Kg

GREENFINE® INTENSE

Preparato a base di proteine di pisello (*Pisum sativum*), polivinilpolipirrolidone (E1202), carbone attivo granulare e bentonite calcica.

Elimina parte dei composti fenolici in sinergia con il carbone attivo; gli eccessi di colore e le forti ossidazioni vengono trattati facilmente.

Dose	Trattamento preventivo: 15 - 30 g hL Trattamento curativo: fino a 120 g/hL
Confezionamento	Confezioni da 1 Kg (scatole da 10 Kg) Sacchi da 10 Kg

BENTOSOL PROTECT

Bentonite sodica naturale, selezionata per il suo forte potere deproteinizzante, la sua capacità di assestamento del deposito e il rispetto del profilo organolettico.

Dose

10 - 120 g/hL, in base ai risultati dei test proteici.

Confezionamento

Confezioni da 1 Kg
(scatole da 20 Kg)
Confezioni da 5 Kg
(scatole da 20 Kg)
Sacchi da 25 Kg

BENTOSOL FT

Bentonite calco-sodica purificata, selezionata per la sua formulazione specifica, calibrata e povera di silice cristallina.

Evita l'abrasione delle membrane e delle pompe dei filtri tangenziali.

Dose

10 - 120 g/hL, in base ai risultati dei test proteici e dei test di collaggio.

Confezionamento

Sacchi da 15 Kg

GELDOR

Gelatina alimentare liquida di origine esclusivamente suina, ad alta efficienza su un'ampia gamma di pH.

Per la chiarificazione dei succhi e la valorizzazione degli aromi.

Dose

1 - 6 cL/hL, in base ai risultati dei test preliminari.

Confezionamento

Flaconi da 1,1 Kg
(scatole da 5 Kg)
Taniche 5,5 Kg
(scatole da 22 Kg)
Taniche 21 Kg

SOL DE SILICE

Sospensione colloidale di silice stabilizzata in ambiente alcalino (30%).

Per la chiarifica in associazione a chiarificanti di origine proteica.

Dose

1 - 6 cL/hL, in base ai risultati dei test preliminari.

Confezionamento

Taniche da 6 Kg
(scatole da 24 Kg)

La stabilità microbiologica

LACTICIDE

Enzima estratto dall'albume d'uovo di gallina (E 1105).

Controllo selettivo dei batteri lattici mediante degradazione della parete cellulare dei batteri (solo Gram+).

Dose

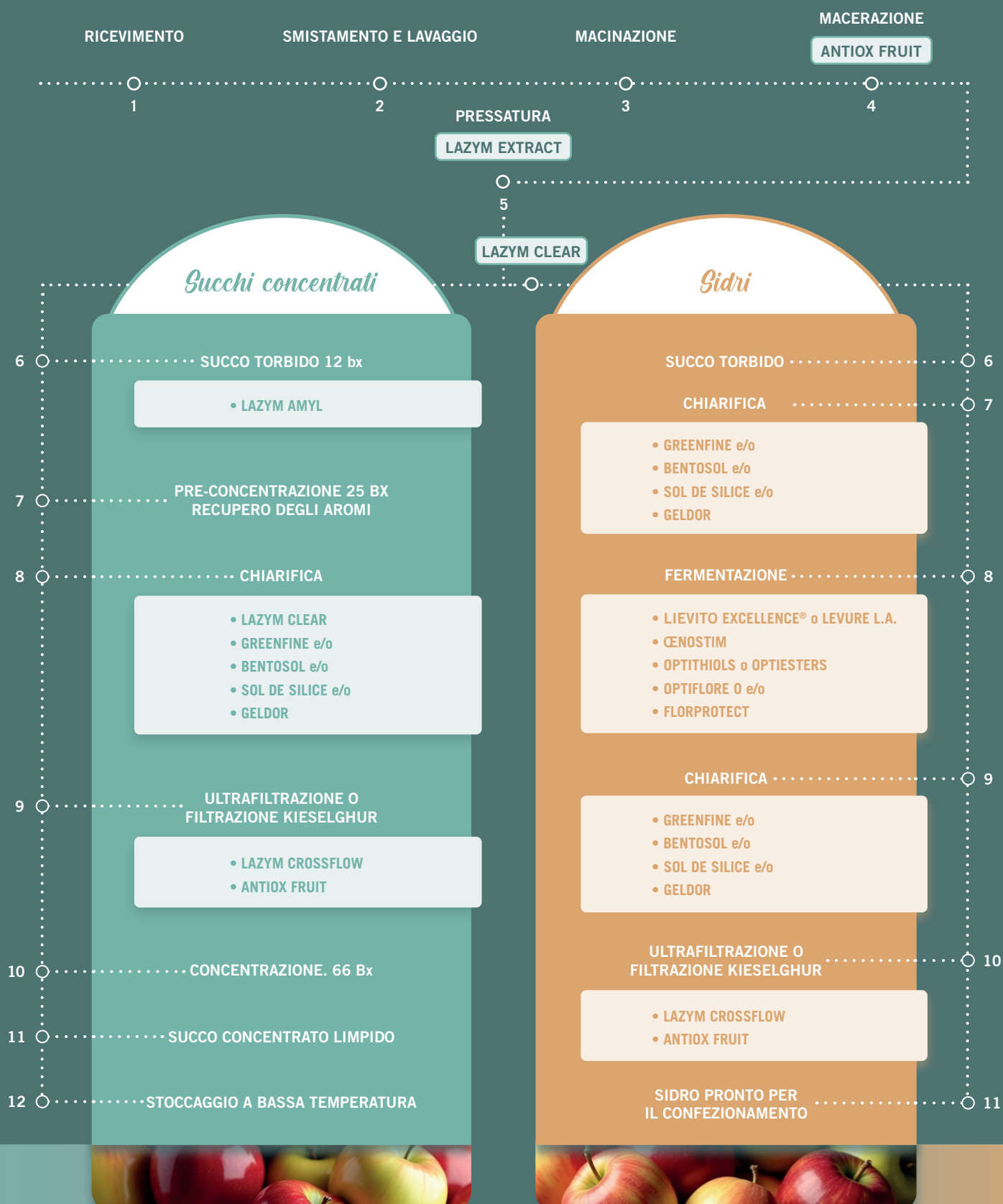
15 - 30 g/hL, a seconda dell'obiettivo desiderato.

Confezionamento

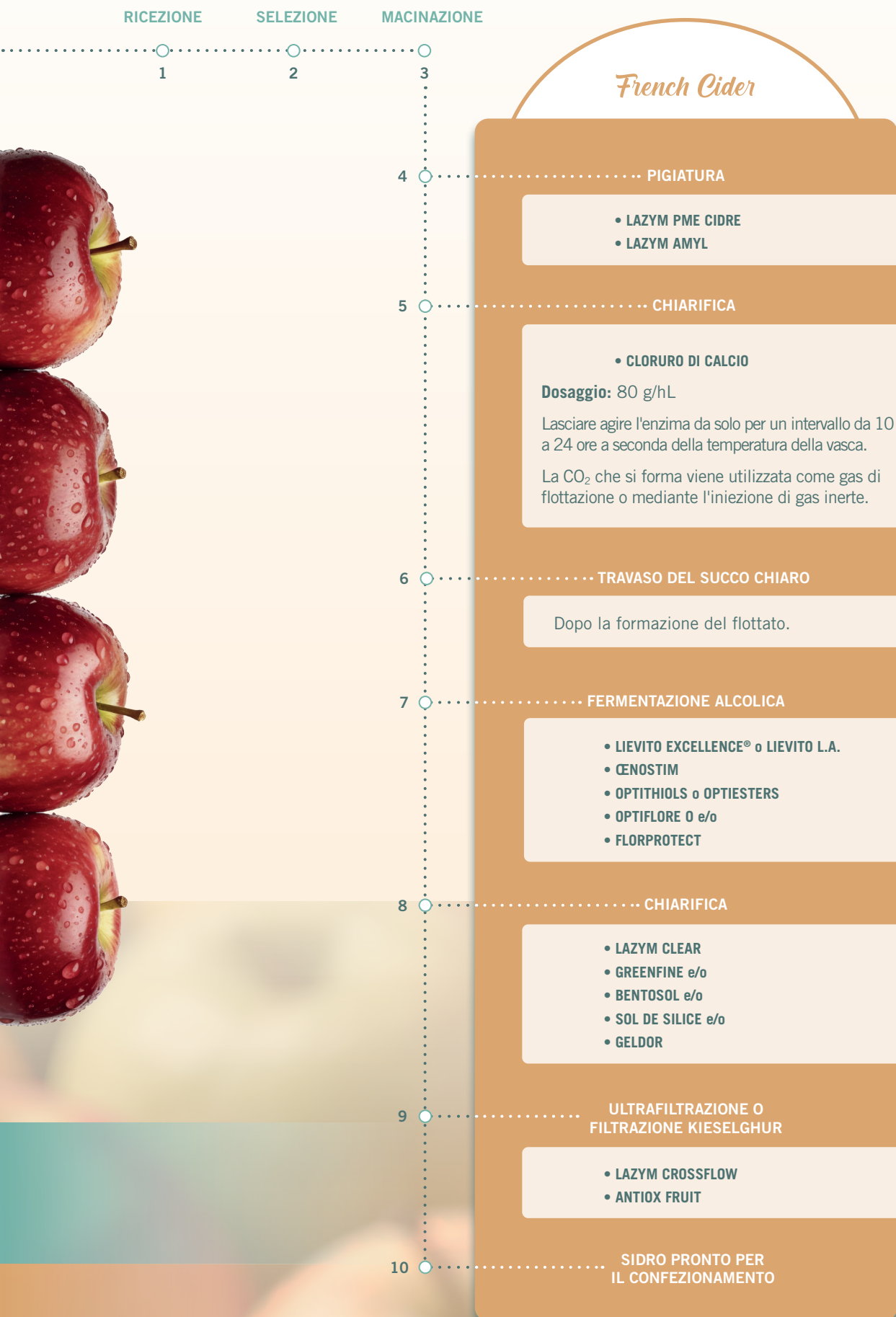
Confezioni da 1 Kg
(scatole da 5 Kg)



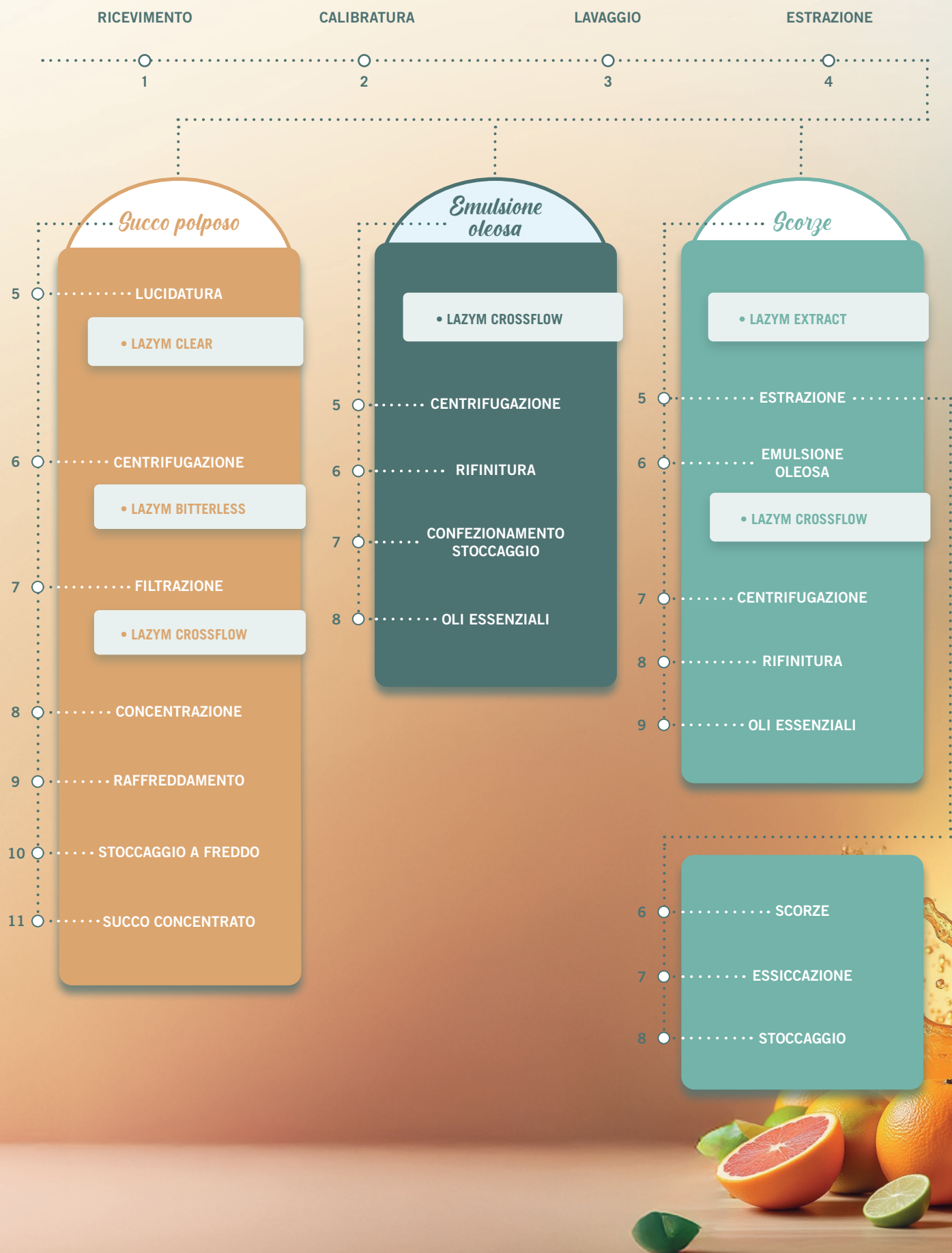
Produzione di succhi freschi concentrati e sidri



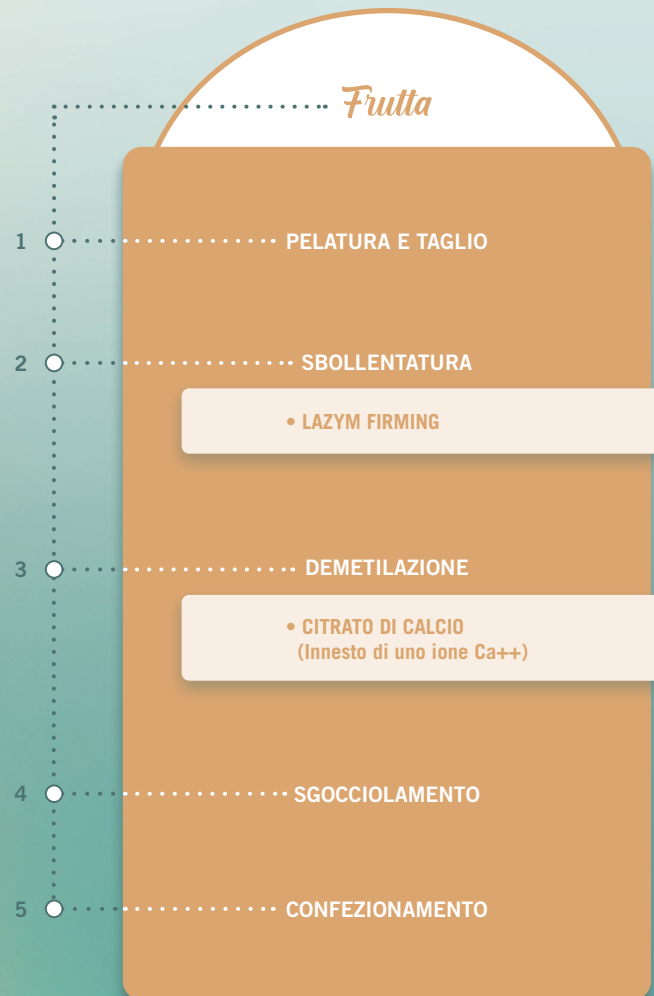
Produzione di sidro con la tecnica "French Cider" / Keeving process



Produzione di succo di agrumi



Indurimento solidificazione della frutta



Catalogo dei prodotti



Fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto per il suo utilizzo e dosaggio.

ENZIMI	INTERESSI
LAZYM EXTRACT	Facilita la degradazione della parete pecto-cellulosica e migliora l'estrazione del succo.
LAZYM AMYL	Per la degradazione dell'amido presente nella frutta, nei succhi, nei concentrati di succhi di frutta e nelle verdure.
LAZYM AMYL PLUS	Per la degradazione delle destrine e delle amilopectine.
LAZYM CLEAR	Migliora il processo di chiarifica dei succhi ottenuti.
LAZYM PME CIDRE	Per la chiarifica mediante la tecnica chiamata "French Cider" (KEEVING PROCESS).
LAZYM CROSSFLOW	Per la chiarifica dei succhi di frutta tramite microfiltrazione tangenziale.
LAZYM BITTERLESS	Per l'attenuazione dell'amaro dei succhi di agrumi.

ACIDI	INTERESSI
ACIDE LACTIQUE	Per l'acidificazione dei succhi e delle bevande fermentate.
ACIDE MALIQUE	Per l'acidificazione dei succhi e delle bevande fermentate.
ACIDE CITRIQUE	Evita l'attivazione della casse ferrica.

LIEVITI	INTERESSI
L.A. CEREVISIAE	Produce sidri di qualità, nel rispetto delle caratteristiche varietali.
L.A. BAYANUS	Favorisce la ripresa della fermentazione alcolica in condizioni critiche.
L.A. SPUMANTE	Per l'elaborazione di sidri con il metodo in autoclave (metodo Charmat).
EXCELLENCE STR	Valorizza il potenziale organolettico grazie alla sua eccezionale capacità di produrre aromi fermentativi.
EXCELLENCE FTH	Per l'elaborazione di sidri provenienti da varietà di mele tioliche; conferisce freschezza e complessità.
EXCELLENCE TXL	Produce un profilo aromatico complesso, netto, equilibrato con una pienezza in bocca notevole.
EXCELLENCE ROSÉ	Permette al lievito di rivelare una gamma aromatica ricca e intensa.
EXCELLENCE B-NATURE	Permette di evitare la crescita di micro-organismi indesiderati in modo naturale.
EXCELLENCE X-FRESH	Migliora la percezione di freschezza.



NUTRIENTI

	VANTAGGI
OPTITHIOLS	Permette di ritardare i fenomeni di ossidazione e di stimolare la rivelazione aromatica dei tioli.
OPTIESTERS	Ottimizza la rivelazione degli esteri fermentativi per ottenere sidri fruttati e floreali.
OPTIFLORE O	Favorisce lo sviluppo della flora selezionata e il buon andamento delle fermentazioni.
VITAFERMENT	Garantisce un buon avvio della fermentazione alcolica.
PHOSPHATE D'AMMONIUM	Permette la nutrizione e la protezione del lievito.
THIAMINE	Favorisce il buon metabolismo fermentativo dei lieviti.
ÆNOSTIM	Per la reidratazione dei lieviti secchi attivi.
FLORPROTECT	Stimola l'attività dei lieviti.

STABILIZZAZIONE

	INTERESSI
ANTIOX FRUIT	Garantisce una protezione completa contro l'ossidazione e protegge così il potenziale aromatico dei succhi.
GREENFINE MUST	Permette una sedimentazione e un rapido assestamento del torbido e dei solidi in sospensione.
GREENFINE INTENSE	Elimina una parte dei composti fenolici in sinergia con il carbone attivo. Gli eccessi di colore e le forti ossidazioni sono facilmente trattati.
BENTOSOL PROTECT	Permette la deproteinizzazione, l'assestamento del deposito e il rispetto del profilo organolettico.
BENTOSOL FT	Evita l'abrasione delle membrane e delle pompe dei filtri tangenziali.
GELDOR	Per la chiarificazione dei succhi e la valorizzazione degli aromi.
SOL DE SILICE	Per la chiarificazione in associazione con chiarificanti di origine proteica.
LACTICIDE	Favorisce il controllo selettivo dei batteri lattici.



+39 045-4743109



info.italia@lamothe-abiet.com



LAMOTHE-ABIET ITALIA SRL
Via Piemonte 2/4,
37060 SONA (VR), ITALIA



www.lamothe-abiet.com

