

# Enzyme

## Weißweinbereitung

*(vor der Gärung)*

### **Klärung:** (& Floration)

Lallzyme HC      0,5-1,5g/hl - 1-6 h

Lallzyme Cmax    1-1,5 g/hl - 1-6 h

wirkt ab 7-8 °C

### **Aromaextraktion & Klärung:**

*(Bukettsorten)*

Lallzyme OE      1-1,5 g/hl - 1-6 h

Alle Enzyme können sowohl auf die Maische, als auch auf den Most gegeben werden.

Bei Anwendungen auf der Maische ist zu beachten, dass eine Mindeststandzeit von 1-4 h je nach Temperatur bis zum Pressen eingehalten werden soll, um die erwünschte Wirkung zu erzielen.

Generell muss mit einer Bentonitgabe gewartet werden, bis die gewünschte Wirkung des Enzyms erzielt wurde.

## Weißweinbereitung

### **Bukettentfaltung:**

*(aromatische Weißweine)*

Lallzyme Beta      2-5 g/hl - 3-30 Tage

### **Mannoproteinfreisetzung:**

*(kräftige Weißweine)*

Lallzyme MMX      2-5 g/hl - 3-24 Tage - fördert den BSA

Diese Enzyme werden während der abklingenden Gärung zugegeben.

Bei Erzielen der gewünschten Wirkung kann das Enzym mit einer Gabe von 10-50 g/hl Bentonit inaktiviert werden.

## Rotweinbereitung

*(vor der Gärung)*

### **Maischerhitzung**

### **Klärung und Farbstabilisierung:**

*(fruchtige Rotweine)*

Lallzyme OE 1-2 g/hl - 1-6h

Anazym Rubin 10 g/hl - 1-6h - flüssiges Enzym

Dieses Enzym kann sowohl auf die Maische, als auch auf den Most gegeben werden.

Bei Anwendung auf der Maische ist zu beachten, dass eine Mindeststandzeit von 1-4 h je nach Temperatur bis zum Pressen eingehalten werden soll, um die erwünschte Wirkung zu erzielen.

### **Maischegärung**

#### **Tannin - und Farbeextraktion:**

*(kräftige Rotweine)*

Lallzyme EX-V 1-2 g/hl - 1-6h

Generell muss mit einer Bentonitgabe gewartet werden, bis die gewünschte Wirkung des Enzyms erzielt wurde.

### **Rotweinbereitung**

*(nach der Gärung)*

#### **Monoproteinfreisetzung aus der Feinhefe:**

*(kräftige Rotweine)*

Lallzyme MMX 2-5 g/hl - 3-24 Tage

- gibt Fülle und Volumen

- die autolyseierten Hefen ernähren die Milchsäurebakterien und fördern somit den BSA

- Klärung von erhitzten Rotweinen

Dieses Enzym wird während der abklingenden Gärung zugegeben.

Bei Erzielung der gewünschten Wirkung kann das Enzym mit einer Gabe von 10-50 g/hl Bentonit inaktiviert werden.

### **BSA-Kontrolle bei Weiß- und Rotweinen**

#### **Vermeidung bzw. Abstoppen eines unerwünschten BSA:**

Lysozym 8-50 g/hl

Wirkzeitraum max. 6-8 Wochen

**Gezielte Beratung erhalten Sie bei uns**