

Enzyme aus unserem Angebot

Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!

Produkt	Dosage je hl bzw. 100 kg	Einsatzort	Reaktionszeit	Beschreibung
Lallzyme C-Max	1 – 2 g	Maische, Mostklärung	2 – 12 Std.	Wirkt auch bei niedrigen Temperaturen ab 5 °C u. niedrigen pH-Werten sehr zuverlässig
Lallzyme HC	1 g	Maische, Mostklärung	3 – 12 Std.	Mostklärung im Temperaturbereich von 10 – 25 °C
Lallzyme Cuvée Blanc	2 g	Maische	6 – 12 Std.	Gute Aromafreisetzung bei schwacher Mazeration (=keine Kernextraktion) für Weine mit kräftiger Struktur und intensivem Sortenaroma
Lallzyme Beta	5 g	In abklingende Gärung, Restzucker < 50 g/l	4 – 6 Wochen	zur Verbesserung der Aromaintensität, je mehr Aromavorstufen im Wein, desto effektiver wirkt Enzymbehandlung, aktiv ab 12°C
Lallzyme MMX	3 - 5 g	1. Mostvorklärung bei faulem Lesegut (nach Abtrennung vom Bentonit) 2. Nach der Gärung zur Glucanspaltung	4 – 6 Wochen	für Weinausbau „auf der Hefe“, Freisetzung von Polysacchariden aus der Weinhefe verstärkt Körper/Fülle aktiv ab 12°C
Panzym Fino	3 – 5 g	1. Mostvorklärung bei faulem Lesegut (nach Abtrennung vom Bentonit) 2. Nach der Gärung zur Glucanspaltung	2 – 4 Wochen	für Weinausbau „auf der Hefe“, Freisetzung von Polysacchariden aus der Weinhefe verstärkt Körper/Fülle Während der Enzymbehandlung sollte die Temperatur zwei Wochen lang über 16°C liegen. Bei niedrigen Temperaturen ist die Zeit pro Grad °C um 4Tage zu verlängern.
Sepazym Weiß	12 ml	Maische, Mostklärung	1 – 2 Std. bei 15 – 25 °C	
Lafazym THIOLS	3 – 6 g	Im vorgeklärten Most		deutliche Erhöhung der Thiolhaltigen Aromastoffvorstufen, Wirkung nur in Verbindung mit Thiofreisetzender Hefe (VL3, X5, Sauvy, ...) Einsatz bei Thiolhaltigen Rebsorten: Sauv. Blanc, Scheurebe, Grüner Veltliner, Riesling aber auch bei Rosé aus Merlot u. Cab. Sauvignon

Produkt	Dosage je hl bzw. 100 kg	Einsatzort	Reaktionszeit	Beschreibung
Lallzyme OE	1,5 – 2 g	Maischeerhitzung, Maischegärung	2 – 4 Std.	Schnelle Farb- und Gerbstoffextraktion sowie Aromafreisetzung, für Weine mit gesteigertem Mundgefühl u. geringer Adstringenz Maischeerhitzung: nach der Rückkühlung im Gegenstrom, Temperatur bis max. 50 °C Maischegärung: für Lesegut mit geringerer Reife, da aufgrund der schwächeren Mazeration des Enzyms die Kernextraktion geringer ist
Lallzyme EXV	2 g	Maischegärung	ca. 6 Std.	Optimale Extraktion der qualitätsbestimmenden Phenole u. Farbstoffe Aufgrund der starken Mazeration des Enzyms nur einsetzen bei vollreifem Lesegut mit braunen Kernen
Lallzyme Thermo	2 ml	Maischeerhitzung		Aktiv bei 10 – 68 ° C Nur auf Vorbestellung erhältlich!
Sepazym Rot	8 ml	Maischeerhitzung, Maischegärung	2 – 12 Std.	Maischeerhitzung: nach der Rückkühlung im Gegenstrom, Temperatur bis max. 55 °C

Die granulierten Enzyme müssen vor der Anwendung in mindestens der 10fachen (besser 20 – 30fachen) Menge Wasser vorgelöst werden!

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Ihr *Weinlabor Kiefer*

