

Zugabe von **Lallzyme Beta** zur Aromasteigerung

- Hohe β -Glucosidaseaktivität
- Deutliche Steigerung des Aromas bei Rebsorten mit hohen Gehalten an gebundenen Terpenen wie z.B. Muskateller, Morio und Traminer
- Bei hochreifem Lesegut der Rebsorten Riesling, Scheurebe und Müller-Thurgau sind ebenfalls Aromasteigerungen möglich
- Einsatz in die abklingende Gärung (max. 10 ° Oe) oder nach der Gärung

Zugabe von **Lallzyme MMX** oder **Panzym Fino**

- Hohe β -Glucanaseaktivität
- Einsatz nach der Gärung
- 1. Verbesserung der Filtrierbarkeit bei fäulnisbelastetem Lesegut
- 2. Extraktion von Mannoproteinen bei der Feinhefelagerung (=Bátonage)
 - In Verbindung mit einer Gärhefe mit höherer Polysaccharid-Produktion z. B. Lalvin CY3079
 - Langsames und schonendes Aufrühren der Hefe, 2–3-mal die Woche über 4 – 8 Wochen
 - Regelmäßige sensorische Kontrolle
 - Weiße Burgundersorten, Silvaner

Zugabe von **Seed Tan** und **Structure Tan** bei Rotwein

- **Seed Tan:**
 - Reagiert mit Schwefelverbindungen und entfernt oder vermindert vorhandene Böckser,
 - grüne Tannine werden reduziert
 - Einsatz bei Rot- und Weißwein während oder nach der Gärung
- **Structure Tan:**
 - Beseitigt grasige, unreife und bittere Noten
 - Erzeugt Mundgefühl
 - Verhindert Oxidation und Farbverlust
 - Einsatz bei Rotwein nach der Gärung
- Bei Rotweinen bringt der kombinierte Einsatz von beiden Tanninen oft das beste Ergebnis
- Vorversuche sollten durchgeführt werden