ENZYMIERUNG UND MOSTBEHANDLUNG

Die ersten Mosaiksteine für reintönige Weine

LALLEMAND

LALLZYME

PRODUKT	EINSATZZWECK	DOSAGE	REAKTIONSZEIT	BESCHREIBUNG	BIO
Lallzym HC	Mostklärung	1 - 1,5 g/hl	½ - 4 h bei 15 - 20 °C	Hochkonzentriertes Klärenzym für den raschen Pektinabbau im Most.	👍
Lallzym C-max	Klärenzym für tiefe Mosttemperaturen	1 - 2 g/hl	3 - 5 h bei 12 - 14 °C	Temperaturtolerantes, hochaktives Klärenzym; ideal für die Flotation geeignet.	👍
Lallzym Cuvee BLANC	Extraktion bei der Weißwein-Maische-standzeit	2 g/hl	1 - 6 h bei 12 - 15 °C	Für Maischemazeration bei Weißwein, zur Erhöhung des frei ablaufenden Saftes und der besseren Saftausbeute bei niedrigem Pressdruck, extrahiert die Aromen aus den Schalen und steigert die aromatische Komplexität, Intensität sowie die Mundfülle.	
Lallzym OE	Farbextraktion von Rotweinmaischen	1 - 1,5 g/hl	mind. 12 h bei 15 - 30 °C	Für die Maximierung der Farbausbeute bei der Maischevergärung sowie zur Verbesserung der Jungweinklärung.	👍
Lallzym Beta	Aromafreisetzung	3 - 5 g/hl	Einsatz in die abklingende Gärung, Reaktionsdauer: 1-3 Wochen, danach die Aktivität durch Bentonit-schönung stoppen	Zur Aromafreisetzung / Jungweinbehandlung durch Spaltung der beta-glycosidischen Bindung der Aromavorstufen von Zuckern werden Aromen schneller freigesetzt, besonders bei Müller Thurgau, Muskat, Gelber Muskateller, Rheinriesling, Traminer.	
Lallzym MMX	Filtration Hefeautolyse	3 - 5 g/hl	Filtration: mind 2 Tage Hefeautolyse: 1 - 4 Wochen	Durch die Glucanaseaktivität werden für die Filtration störende Glucane abgebaut, beim Einsatz bei der Feinhefelagerung spaltet das Enzym die Mannoproteine von der Hefezell-wand ab, das fördert den Körper und die Komplexität der Weine.	

IOCYME

IOC
Révélons votre différence

IOCym ClarFlot	Mostklärung Sedimentation Flotation	2 - 3 g/hl	2 - 6 h bei 15 - 20°C	Konzentriertes Klärenzym für Mostklärung durch Sedimentation oder vor der Flotation geeignet.	👍
IOCym White	WW Maischeenzym	2 - 3 g/hl	1 - 6 h bei 12 - 15 °C	Extraktionsenzym für die Maischestandzeit, für bessere Pressbarkeit, erhöhte Extrakt- und Aromaausbeute.	
IOCym Red	RW Maischeenzym	3 g/hl	12 - 24 h bei 15 - 30 °C	Extraktionsenzym für die Rotwein-Maischegärung zur Erhöhung der Farb- und Tanninauslaugung und besseren Klärung der Jungweine.	👍
IOCym Arom	Aromafreisetzung	3 - 5 g/hl	1 - 3 Wochen mind 12°C	Aromaenzym zur raschen Freisetzung der gebundenen Aromen, speziell für Jungweine.	
FILTRAZYM F	Hefeaufschluss und Filtration	5 g/hl	1 - 4 Wochen mind. 2 Tage bei 15°C	Zur Verbesserung der Filtrierbarkeit von Jungweinen und für den schnelleren Aufschluss der Hefeinhaltsstoffe bei der Lagerung auf der Feinhefe.	
IOC Saft und Maischeen-zym flüssig	Mostklärung und Maischebehandlung	6 - 10 ml/hl	3 - 4 h bei 15 °C	Hochreines, flüssiges Pektinaseenzym zur Mostklärung, für eine rasche Trubsedimentation oder Flotation, zur Maischeenzymierung für eine bessere Pressbarkeit und höhere Ausbeute bei geringem Pressdruck.	👍