

# Enzymierung und Mostbehandlung – Die ersten Mosaiksteine für reintonige Weine

## LALLZYME



PRODUKT	EINSATZWECK	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-Malschestandzeit	2 g/hl	1 - 6 h bei 12 - 15 °C	Für Malschemazeration 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 Rotweimalschen	1 - 1,5 g/hl	mind. 12 h bei 15 - 30 °C	Für die Maximierung der Farbausbeute bei der Malschevergärung sowie zur Verbesserung der Jungweinklärung.	👍
Lallzym Cuvee rouge	Farbextraktion und Extraktion der Fruchtaromen bei Rotweimalschen	2 - 3 g/hl	Malschegärung: 2 - 6 Tage 15 - 25°C Kalt - Mazeration: 2 - 6 Tage < 12°C	Rotwein-Malsche-Enzymierung Für Malschevergärung und Kalt-Mazeration bei Rot- und Roséweinen. Fördert die Ausprägung und Intensität der Fruchtaromen sowie die Mundfülle.	
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 Hefezellwand ab, das fördert den Körper und die Komplexität der Weine.	

## IOCYME



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 Malscheenzym	2 - 3 g/hl	1 - 6 h bei 12 - 15 °C	Extraktionsenzym für die Malschestandzeit, für bessere Pressbarkeit, erhöhte Extrakt- und Aromausbeute.	
IOCym Red	RW Malscheenzym	3 g/hl	12 - 24 h bei 15 - 30 °C	Extraktionsenzym für die Rotwein-Malschegärung 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.	
IOCym Surlies	Hefeaufschluss 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 Malscheenzym flüssig	Mostklärung und Malschebehandlung	6 - 10 ml/hl	3 - 4 h bei 15 °C	Hochreines, flüssiges Pektinaseenzym zur Mostklärung, für eine rasche Trubsedimentation oder Flotation, zur Malscheenzymierung für eine bessere Pressbarkeit und höhere Ausbeute bei geringem Pressdruck.	👍