

Enzyme aus unserem Angebot

Produkt	Dosage / hL	Einsatzort	Reaktionszeit	Beschreibung
Lallzyme C-Max	0,5 - 1,5 g	Maische, Mostvorklärung	ca. 2 Std.	wirkt auch bei niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten sehr zuverlässig, aktiv ab 5 °C
Lallzyme HP	2 - 3 mL	Maische, Mostvorklärung	ca. 2 Std.	flüssiges Klärenzym, wirkt auch bei niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten zuverlässig, aktiv ab 7 °C
Lallzyme Cuvée Blanc	2 g	Maische	6 - 12 Std.	hohe Weinqualität mit kräftiger Struktur und intensive Sortenaromen, aktiv ab 10 °C
Lallzyme Beta	3 - 5 g	fertig vergorener Wein	4 - 6 Wochen	zur Verbesserung der Aromaintensität, je mehr Aromavorstufen im Wein, desto effektiver wirkt Enzymbehandlung, aktiv ab 12 °C

Produkt	Dosage / hL	Einsatzort	Reaktionszeit	Beschreibung
Lallzyme OE	1 - 2 g	Maischegärung oder nach Maischeerhitzung	ca. 2 - 4 Std.	höhere Farb- und Gerbstoffextraktion, verbesserte Freisetzung qualitätssteigernder Weinaromen - aktiv bis 50 °C
Lallzyme Thermo	2 - 3 mL	nach der Maischeerhitzung	ca. 2 - 4 Std.	flüssige Pektinase nach Erhitzungsprozess bei max. 68 °C zugeben
Lallzyme EX-V	2 - 3 g	Maischegärung	ca. 6 Std.	speziell für eine verbesserte Extraktion der Farb- und Gerbstoffe bei der Rotweinbereitung, nur einsetzbar bei reifem Lesegut mit braunen Kernen! - aktiv bis 50 °C
Lallzyme MMX	3 - 5 g	Mostvorklärung bei faulem Lesegut min. 3 Std. nach Bentonit, nach der Gärung zur Glucanspaltung	4 - 6 Wochen bei mindestens 14 °C	für Weinausbau „auf der Hefe“, Freisetzung von Polysacchariden aus der Weinhefe verstärkt Körper/Fülle - aktiv ab 12 °C