

## Enzyme aus unserem Angebot

Produkt	Dosage /hl	Einsatzort	Reaktionszeit	Beschreibung
<b>Lallzyme C-Max</b>	0,5 - 1 g	<b>Maische, Mostvorklärung</b>	ca. 2 Std.	wirkt auch bei niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten sehr zuverlässig, aktiv ab 5°C
<b>Lallzyme HP</b>	2-3 ml	<b>Maische, Mostvorklärung</b>	ca. 2 Std.	flüssiges Klärenzym, wirkt auch bei niedrigen Temperaturen und niedrigen pH-Werten zuverlässig, aktiv ab 7°C
<b>Lallzyme Cuvée Blanc</b>	2 g	<b>Maische</b>	6 - 12 Std.	hohe Weinqualität mit kräftiger Struktur und intensive Sortenaromen, aktiv ab 10°C
<b>Lallzyme Beta</b>	5 g	<b>fertig vergorener Wein</b>	4 bis 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
<b>Lallzyme OE</b>	1 - 2 g	<b>Maischegärung oder nach Maischeerhitzung</b>	ca. 2 - 4 Std.	höhere Farb- und Gerbstoffextraktion, verbesserte Freisetzung qualitätssteigernder Weinaromen - aktiv bis 50°C
<b>Lallzyme Thermo</b>	2 – 3 g	<b>nach der Maischeerhitzung</b>	ca. 2 - 4 Std.	flüssige Pektinase nach Erhitzungsprozess bei max. 68°C zugeben.
<b>Lallzyme EX-V</b>	2 - 3 g	<b>Maischegärung</b>	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
<b>Lallzyme MMX</b>	3 - 5 g	<b>Mostvorklärung bei faulem Lesegut min. 3 Std. nach Bentonit, nach der Gärung zur Glucanspaltung</b>	4 bis 6 Wochen bei mindestens 14 °C	für Weinausbau „auf der Hefe“, Freisetzung von Polysacchariden aus der Weinhefe verstärkt Körper/Fülle - aktiv ab 12°C