

## Enzyme

### Enzym Lysis Intense

- Anwendung: Für Maischestandzeit bei Weißweinen (z.B. Gewürztraminer, Morio-Muskat, Muskateller, Sauvignon blanc, Scheurebe)
- Eigenschaften: Bessere Aromausprägung.  
Verbesserung der Press- und Filtrationseigenschaften.
- Anwendungsmenge: 20 – 40 g / 1000 l
- Kontaktzeit: 4 – 6 Std.

### Enzym Lysis UC                   -> für „EU-Bio“ geeignet

- Anwendung: Entschleimung und Klärung von Weiß- u. Roséweinen (Kann auch zur Flotation eingesetzt werden).
- Eigenschaften: Schnellere Selbstklärung der Moste beim Entschleimen, der Trub setzt sich schneller ab.
- Anwendungsmenge: 5 – 20 g / 1000 l
- Kontaktzeit: 4 – 6 Std.

### Enzym Lysis Allegro

- Anwendung: Entschleimung und Klärung von Weißweinen (kann auch zur Flotation eingesetzt werden).
- Eigenschaften: Schnellere Selbstklärung der Moste auch unter schwierigen Bedingungen (< 10°C, niedriger pH-Wert, Botrytis befallenes Lesegut).
- Anwendungsmenge: 10 – 40 g / 1000 l
- Kontaktzeit: 4 – 6 Std.

Weinlabor Braun e.K.  
Günter Braun

An der Bleiche 5  
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125  
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de  
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen  
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW  
IBAN: DE26546912000116052008

### **Enzym Lysis Couleur**

- Anwendung: Farbextraktion bei Rotweinen.
- Eigenschaften: Erhöhung und Stabilisierung des Farbpotentials.
- Anwendungsmenge: 20 – 40 g / 1000 kg bei Maischegärung.  
40 – 50 g / 1000 l bei Maischeerhitzung.

### **Enzym Lysis Elevage**

- Anwendung: Zum Jungwein nach Ende der alkoholischen Gärung.
- Eigenschaften: Abbau von Hefe- und Botrytis-Glucanen, dadurch bessere Filtrierbarkeit der Jungweine.  
Zur Feinhefelagerung (Beseitigung von Bitterstoffen) -> Die Weine werden vollmundiger und gehaltvoller.
- Anwendungsmenge: 20 – 40 g / 1000 l
- Kontaktzeit: 7 – 14 Tage, im Einzelfall bis zu 6 Wochen.  
Die Temperatur des Weines muss über 10°C betragen.

### **Enzym Lysis Essentia**

- Anwendung: Zum Jungwein direkt nach Ende der alkoholischen Gärung.  
(Die Gärungswärme sollte dabei ausgenutzt werden).
- Eigenschaften: Verbesserung der Aromaintensität, z.B. bei Gewürztraminer, Scheurebe, Sauvignon blanc, usw.
- Anwendungsmenge: 30 – 50 g / 1000 l
- Kontaktzeit: 3 – 5 Wochen, mind. 10°C -> besser 15 – 20°C.

**Achtung:** Sämtliche Enzyme werden durch die Zugabe von Bentonit zerstört (inaktiviert) und haben somit keine Wirkung mehr!!!

Weinlabor Braun e.K.  
Günter Braun

An der Bleiche 5  
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125  
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de  
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen  
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW  
IBAN: DE26546912000116052008