

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

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.

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.

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

Enzym Lysis Impact

| | |
|------------------|--|
| Anwendung: | Klärung der Rotmoste nach der Erhitzung (kann auch zur Flotation eingesetzt werden). |
| Eigenschaften: | Bessere Klärung. Einfachere Filtration. |
| Anwendungsmenge: | 10 – 20 ml / 1000 l bei Maischeerhitzung (bei ca. 50°C). 10 – 20 ml / 1000 l bei Flotation (bei ca. 16 – 20°C). |
| Kontaktzeit: | 1 – 2 Std. |

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