

WEINTYP



VERFÜGBAR



ZymTec® Autolysis

**Enzym für die Feinhefe-Autolyse, Abbau von Botrytis-Glucane
und Verbesserung der Filtration**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

G 6 g/hl bei Weiß-/
Roséweinen; 10 g/hl bei
Rotweinen; im Wein in
Endgärung oder im Aus-
bau; bei Botrytisbefall auf
die Maische

PRODUKT- VORBEREITUNG

Granulat: in Most, Wein
oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g

ENZYME

PRODUKT

Enzymformulierung mit endo-1,3(4)- β -Glucanase
und 1,4- β -Glucanase Aktivität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Feinhefe-Autolyse; Abbau von Botrytis-Glucanen;
Verbesserung der Filtration.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Verbesserung des Aromaprofils sowie des Körpers. Beschleunigung der
Hefeautolysierung und Verbesserung der Klärung sowie der Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Reb-
sorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C
Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Tempe-
ratur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Anwendung in
der Endgärung, um Körper und Komplexität in den Weinen auszuprägen.
Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.

