



LyseE+

Inaktivierte Hefe mit zugesetztem Enzym



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Die Ausbau-Technik „sur lie“ ist eine weit verbreitete Praxis sowohl für weiße als auch rote Weine. Sie stellt einen Schlüsselfaktor zur Steigerung der Qualität und aromatischen Komplexität dar. Die Optimierung der Hefeautolyse hat einen starken geschmacklichen Einfluss auf den Wein.

LyseE+ ist ein neues Produkt auf Basis inaktivierter Hefe, das reich an Mannoproteinen und glucanasischen Enzymen ist [insbesondere Exo-(1,3)- und (1,6)-β-D-Glucanasen]. Es verleiht dem Wein Weichheit, Volumen und Fülle und trägt zur Farbstabilisierung bei. Am Ende des Ausbaus unterstützt es dank der natürlich enthaltenen Zellwände auch die Klärung des Weins.

Darüber hinaus fördert die spezifische Beschaffenheit der in **LyseE+** enthaltenen inaktivierten Hefe die Bildung von Verbindungen, die die geschmackliche Komplexität erhöhen, indem sie die Freisetzung intrazellulärer Bestandteile der Hefe wie Aminosäuren, Peptide und Polysaccharide begünstigt.

Dank seiner Bestandteile ermöglicht **LyseE+** während des sur lie-Ausbaus auch eine Verlängerung der Haltbarkeit der Weine und trägt dazu bei, flüchtige, sortentypische Aromastoffe länger zu bewahren.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nach der Zugabe muss **LyseE+** nur minimal gerührt werden, bevor es lysiert wird und alle benefiziellen Verbindungen in das Medium freisetzt.

Das Produkt basiert auf inaktivierten Hefen und Glucanase-Enzymen [exo (1,3) und (1,6) β-D-Glucanase].

Am Ende der Behandlung verleiht **LyseE+** dem Wein einen samtigen, harmonischen und vollmundigen Geschmack. Es erhöht die aromatische Intensität und Persistenz der Weine und erhält sie über die Zeit. Es bewahrt die Farbe, vermeidet Risiken, die mit einem längeren Kontakt mit ungeeignetem Hefesatz verbunden sind, und reduziert die für die Proteinstabilisierung benötigte Bentonitmenge um bis zu 50 %.

→ DOSIERUNG

Empfohlene Dosis: 10 bis 30 g/hL.





LYSEE+

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Zu Beginn der alkoholischen Gärung zugeben und einwirken lassen. Die besten Ergebnisse werden bei frühzeitiger Zugabe erzielt.

Bei Verwendung während der Reifung bei drei Vierteln der alkoholischen Gärung zugeben und einwirken lassen. In diesem Fall variiert die empfohlene Kontaktzeit zwischen 1 und 9 Monaten, je nach gewünschtem Volumen.

Vorsichtsmaßnahmen: Nicht aufrühren, wenn weniger als 15 Tage bis zur Membranfiltration verbleiben.

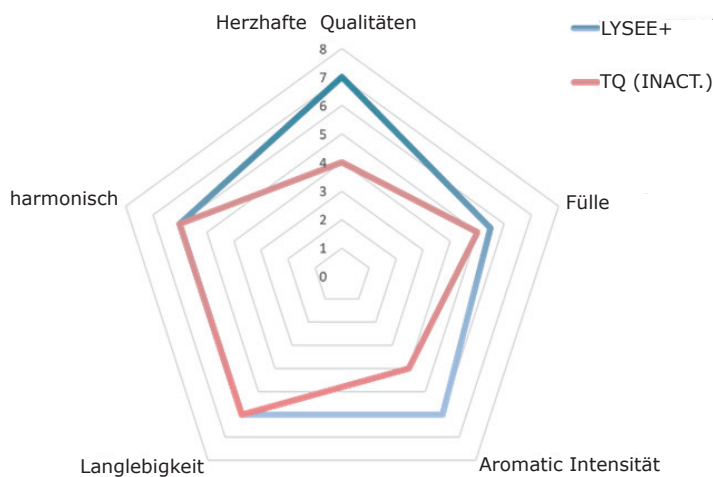


Abbildung 1. Vergleich zwischen der Verwendung von inaktivierter Hefe allein und der Verwendung von LyseE+.

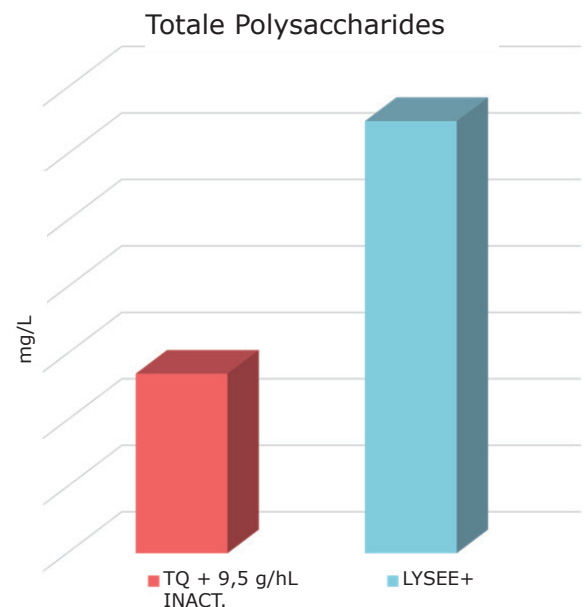


Abbildung 2. Freisetzung von Polysacchariden.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Store in a cool, dry place away from direct light and heat.

1 kg net packets in 5 kg boxes.

