

## Allgemeine Hinweise



### Allgemeines:

Alle Enzyme von Novozymes sind frei von Synamylesterase, damit ist gewährleistet, dass keine Nebenaktivitäten vorkommen und daher können keine negativen Geschmacksrichtungen entstehen.

Wir empfehlen für den Einsatz von **ein Enzym vor** der Gärung  
Enzymen generell:  
und: **ein Enzym nach** der Gärung

Temperatur vor der Gärung: Minimum 10 ° C.

Temperatur nach der Gärung: Minimum 16 ° C

Bentonit inaktiviert bereits bei geringen Dosagen (15 g / hl) alle Enzymaktivitäten.

SO<sub>2</sub> und pH-Wert haben keinen Einfluss.

Enzyme, die nach der Gärung verwendet werden, müssen zwei- bis dreimal pro Woche durch Rühren in Schwebelage gehalten werden.

Auflösung der Enzymgranulate:

1 Teil Enzym + 10 Teile Wasser mit ca. 15 ° C – 25 ° C unter Rühren auflösen

**Enzyme vor Gärung:** für Mazeration und Klärung

**Weißwein:** Vinozym FCEG für die Maische

Dosierung: 2 g / 100 kg

**Rotwein:** Vinozym Vintage für die Maische

Dosierung: 3 g / 100 kg

**Weißwein:** Novocclair Speed für Mostklärung

Dosierung: 1 – 1,5 g / hl

Bei einer Trub-Nachenzymierung : Dosierung 3 – 4 g / hl

**Enzyme nach Gärung:** für Filtration, Ausbau und Aromabildung

**Rotwein und Weißwein:** Vinoflow FCE

Dosierung: 5 g / hl Rotwein, 3 g / hl Weißwein für Filtration und Ausbau

Vinoflow soll und kann während des biologischen Säureabbaus eingesetzt werden  
Zeitablauf ca. 14 Tage

Erleichtert die Filtration und hilft somit bei der Ausbeuteerhöhung ohne große technische Einrichtung.

**Weißwein:** Novarom Blanc für Aroma – Freisetzung  
(nur im Weißwein)

Dosierung: 5 g / hl

Einsatz nach erster Schwefelung

Zeitablauf 2 – 6 Wochen

In dieser Zeit muss zweimal pro Woche gerührt und verkostet werden. Ist das Aroma erreicht, mit Bentonit (15 g / hl) die Aktivität stoppen.

**Obstenzym von Novozymes:**

Pectinex Ultra SPL: nur für Obstmaischen

Ist ein pektolytisches Enzym für Obst mit vielen Nebenaktivitäten zur besseren Mazeration.

Dosierung: 10 - 15 ml / 100 kg für Kernobst  
8 - 10 ml / 100 kg für Beerenobst

Temperatur: ca. 10 ° C