

# WEISSWEINE: FRÜHE ABFÜLLUNG

## Optimieren Sie die Struktur ihres Weines

### KLÄRUNG UND MUNDGEFÜHL



**EXTRALYSE®**

**6 g/hL**

- EXTRALYSE® beschleunigt alle Mechanismen der Hefeautolyse, für eine optimale Fülle und Struktur ihrer Weine.
- EXTRALYSE® vermindert dadurch die Dauer des Weinausbaus unter Erhalt des mit der Hefe verbundenen organoleptischen Potentials.
- EXTRALYSE® erlaubt eine schnellere Klärung der Weine, erhöht die Filtrierbarkeit und verbessert signifikant die mikrobiologische Stabilität.



**BIOLEES®**

**20-40 g/hL**

- **Reduktion von aggressiven Geschmackseindrücken:** die Zellwände von BIOLEES® bewirken einen Schönungseffekt, welcher spezifische Polyphenole eliminiert, die für Bitterkeit und Adstringenz verantwortlich sind.
- **Erhöhung des mittleren Mundgefühls:** BIOLEES® beinhaltet wohlschmeckende Peptide, natürlicherweise freigesetzt durch die Hefeautolyse (Hefereifung). Diese Peptide besitzen einen außerordentlich niedrigen Geschmacksschwellenwert (16 mg/L, verglichen mit 3g/L für Saccharose).

### VOR DER ABFÜLLUNG



**BIOLEES® MP**

**5 bis 20 g/hL**

Die Entwicklung von BIOLEES® MP resultiert aus den wissenschaftlichen Erkenntnissen über die Phänomene der natürlichen Reifung des Weines auf der Hefe und dem Einfluss von bestimmten Polysacchariden auf die Weinstruktur.

- BIOLEES® MP erhöht das mittlere Mundgefühl durch wohlschmeckende Peptide aus der Hefezellwand.
- BIOLEES® MP ist 100% löslich und wirkt sofort.
- BIOLEES® MP kann daher während der Reifung und als finale Behandlung vor der Füllung angewandt werden.



**10 cL/hL**

- CELSTAB® ist ein hochgereinigtes Cellulosepolymer pflanzlichen Ursprungs mit geringem Polymerisationsgrad und geringer Viskosität.
- CELSTAB® ist für die Stabilisierung von Wein gegenüber einer Kristallbildung durch das Kaliumsalz der Weinsäure (Kaliumhydrogentartrat).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*