



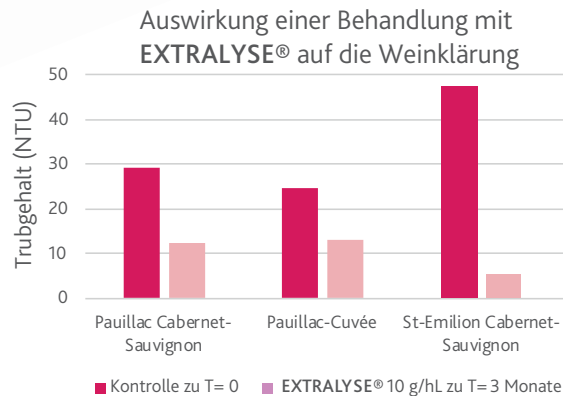
EXTRALYSE® :

Eine Enzymformulierung, mehrere Anwendungen

Pektinasen und $\beta(1-3; 1-6)$ -Glucanasen mit Nebenaktivitäten

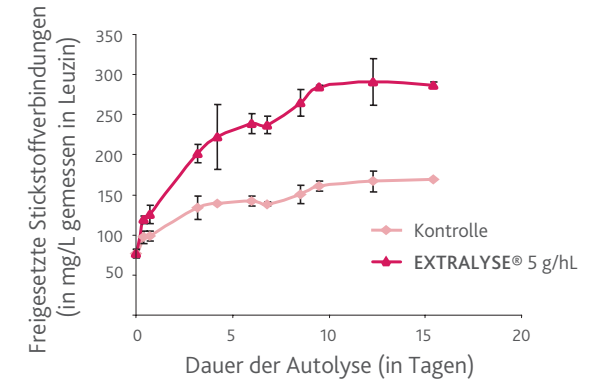
Die einzigartige Enzymformulierung namens EXTRALYSE® bewirkt eine verringerte Molekülmasse der Polysaccharide im Wein (der Glucane, Mannoproteine, Eiweiße, Peptide, Pektine...), was zahlreiche Vorteile für die Kellerwirtschaft bringt, da Weinbereitungsverfahren dadurch optimiert und beschleunigt werden.

VERBESSERTE DIE KLÄRUNG VON WEIN



Einer Behandlung mit 10 g/hL EXTRALYSE®.

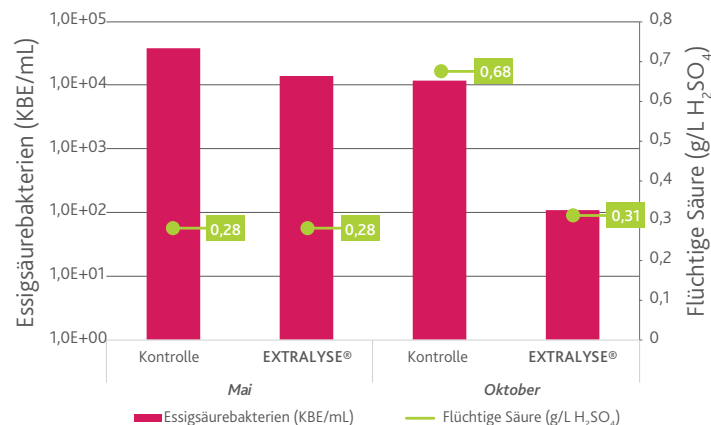
SORGT FÜR EINEN EINDRUCK VON SÜSSE



Messung des Gehalts an stickstoffhaltigen Stoffen, die in einem künstlichen Most mit bzw. ohne Zusatz von EXTRALYSE® freigesetzt werden.

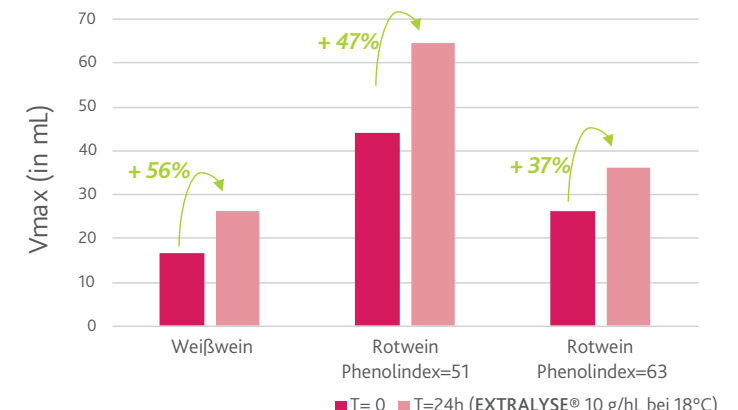
Dank unserer Forschungsarbeiten konnte die Peptidfraktion, die nach einer Hefesatzlagerung für den Eindruck von Süße verantwortlich ist, isoliert und identifiziert werden. Es handelt sich um das Membranprotein Hsp12 (A. Marchal et al., 2011). Im Vergleich zu einer Autolyse ohne Enzymzusatz setzt EXTRALYSE® eine doppelt so große Menge dieses Geschmackspeptids frei.

VERRINGERT DIE MIKROBIELLE BELASTUNG



Auswirkung einer Behandlung mit EXTRALYSE® auf die Population von Essigsäurebakterien und auf die flüchtige Säure eines Weins während des Ausbaus (2017)

VERBESSERT DIE FILTRIERBARKEIT DES WEINS



V_{Max} = maximales Volumen bei Filterverstopfung.
Dient zur Beurteilung der Filtrierbarkeit eines Weins.



LAFFORT

l'œnologie par nature