PREZISO Enzym Aroma

Preziso Aroma ist ein pektolytisches Enzym für die Weißweinbereitung mit β-Glucosidasennebeneffekt, um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen. Das Produkt kann in der abklingenden Gärung eingesetzt werden, ist gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712285	Preziso Enzym Aroma	0,1 kg

PREZISO Enzym Filtration

Das β-Glucanasepräparat wurde speziell für die Weinbereitung entwickelt und verbessert durch den Abbau von Glucanen die Filtrierbarkeit von Weinen aus botrytisbelasteten Lesegut. Kann auch zur Unterstützung beim Ausbau nach der Methode „Sur lies" eingesetzt werden, ist gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712288	Preziso Enzym Filtration	0,1 kg

PREZISO Enzym Klär Plus

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung, für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Klärung schwieriger Moste mit hohem Pektingehalt und zur Erhöhung der Ausbeute. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Weißwein:
- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation
- Erhöhung der Extraktion durch Mazeration der Schalen

Rotwein:
- Verbesserung der Klärung

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2716751	Preziso Enzym Klär Plus	0,1 kg
2716752	Preziso Enzym Klär Plus	0,5 kg

PREZISO Enzym MS FLÜSSIG

ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Extraktausbeute und Klärung der Moste. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Weißwein:
- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
- Eine höhere Extrakt- und Aromaauslaugung
- Verbesserung der Klärung durch Flotation oder Sedimentation

Rotwein:
- Verbesserung des Extraktions- und Auslaugungsergebnisses und der Klärung

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712293	Preziso Enzym MS FLÜSSIG	1 kg

PREZISO Enzym Extraktion

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung zur Unterstützung der Auslaugung von Extraktstoffen und Aromavorstufen bei der Maischestandzeit. Gentechnikfrei und für die Herstellung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Weißwein:
- Erhöhung der Extrakt- und Aromaausbeute
- Erhöhung der Ausbeute und Pressbarkeit durch Abbau der Pektine
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

Rotwein:
- Verbesserung des Extraktions- und Auslaugungsergebnisses und der Klärung

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712286	Preziso Enzym MS Extraktion	0,1 kg
2712287	Preziso Enzym MS Extraktion	0,5 kg

PREZISO Enzym Mazeration Rot

Granuliertes pektolytisches Enzym für die Weinbereitung, für die Mazeration und Extraktion roter Trauben bei der Weinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische, sowie die Auslaugung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocyanen aus den Traubenschalen optimiert. Gentechnikfrei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712291	Preziso Enzym Mazeration Rot	0,1 kg
2712292	Preziso Enzym Mazeration Rot	0,5 kg

PREZISO Enzym Mazeration C

Mazeration C ist ein pektolytisches Enzympräparat speziell für die Kaltmazeration von roten und weißen Trauben bei der Weinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische, sowie die Auslaugung von Aromakomponenten optimiert. Mazeration C ermöglicht den vollständigen Abbau des Pektins bei gleichzeitiger Freisetzung und Stabilisierung der Farbe, da es keine Anthocyanase-Aktivität enthält.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712290	Preziso Enzym Mazeration C	0,1 kg

PREZISO L(+) ASCORBINSÄURE E300

Vitamin C. E 300 für Lebensmittel. Reines Vitamin C zum Schutz vor Oxidation, zur Aromastabilisierung und zur Vorbeugung von UTA. Nur Weinen mit ausreichendem Gehalt an freiem SO2 (min. 30 mg/l) zusetzen.
Dosage: Wir empfehlen den genauen Bedarf durch ein Fachlabor bestimmen zu lassen oder die Dosierung nach Vorversuchen.
Gesetzlich beschränkte Anwendung beachten.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712294	Preziso L(+) ASCORBINSÄURE E300	1 kg

PREZISO WEINSÄURE E334 - L (+) Weinsäure

Dosage: Die Aufwandmenge ist je nach Gesamtsäurewert unterschiedlich. Wir empfehlen den genauen Bedarf durch ein Fachlabor bestimmen zu lassen oder die Dosierung nach Vorversuchen. 1 g/l Weinsäure erhöht den Gesamtsäurewert um 1 g/l berechnet als Weinsäure.
Gesetzlich beschränkte Anwendung beachten.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712295	Preziso WEINSÄURE E334 - L (+) Weinsäure	1 kg

PREZISO ZITRONENSÄURE E330

Dosage: Wir empfehlen den genauen Bedarf durch ein Fachlabor bestimmen zu lassen oder die Dosierung nach Vorversuchen. 0,85 g/l Zitronensäure erhöht den Gesamtsäurewert um 1 g/l berechnet als Weinsäure. PREZISO ZITRONENSÄURE in der 10 - 20 fachen Wein- oder Saftmenge auflösen und dem Gebinde bei intensivem durchmischen zu dosieren. **Gesetzlich beschränkte Anwendung beachten.**

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712296	Preziso ZITRONENSÄURE E330	1 kg
2714163	Preziso ZITRONENSÄURE E330	5 kg

KLUG
FACHGROSSHANDEL FÜR KELLEREIBEDARF GMBH
www.klug-gmbh.de

RWS
www.rws-suedpfalz.de

KLUG
FACHGROSSHANDEL FÜR KELLEREIBEDARF GMBH
www.klug-gmbh.de

RWS
www.rws-suedpfalz.de

www.rwz.de

PREZISO Weiß & Fruchtig

Diese Weißweinhefe verleiht dem Wein und Most ein typisches und sortenreines Aroma. Das natürliche Bouquet wird mit floralen Noten und einem eleganten Geschmack unterstützt. Diese Hefe ist besonders geeignet für die Produktion von leichten, fruchtigen Weißweinen und für die Unterstützung von Fruchtnuancen bei gehaltvollen Weinen und Mosten. Empfohlen für Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Burgundersorten und Aromasorten wie Sauvingnon Blanc, Muskatteller.

Eigenschaften:

- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Gärbereich 14 – 28 °C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 3 – 4 g/l
- Alkoholtolerant bis 13,5 % Vol.
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet
- Gentechnikfrei

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2706409	Preziso Weiß & Fruchtig	0,5 kg

PREZISO Weiß & Komplex

Diese Weißweinhefe zeichnet sich durch ihre Aromaunterstützung in die Richtung von reifen tropischen Früchten und die Eignung zum Schutz der Aromen durch die Möglichkeit einer gekühlten Vergärung aus. Diese Eigenschaften machen sie bei Chardonnay und anderen Burgundersorten, wenn fruchtige Weine oder Moste mit vollem Körper und Schmelz angestrebt werden, zur Hefe der Wahl. Geeignet auch für Weine die im Barrique reifen sollen. Empfohlen für die weiße Burgunderfamilie (Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder) und für reife, kräftige Rieslinge.

Eigenschaften:

- Aromaunterstützung (reife Früchte, tropische Früchte)
- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen (12° C)
- Optimaler Gärbereich 14 – 28 °C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 5 – 6 g/l
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712394	Preziso Weiß & Komplex	0,5 kg

PREZISO Arom C

Arom C zeichnet sich durch ihre besondere Eignung für die Kaltgärung und die Produktion von kaltmazerierten Weinen aus. Die Ausbeute von traubeneigenen Aromen wird erhöht und durch Fruchtester unterstützt. Diese Eigenschaften machen sie besonders geeignet für die Produktion von fruchtigen Weißweinen. Empfohlen für Weiß- und Roséweine mit fruchtigem Aromaprofil.

Eigenschaften:

- Gärstart auch bei niedrigen Temperaturen
- Gärbereich 12 – 28 °C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 3 – 4 g/l
- Alkoholtolerant bis 14 % Vol.
- Nährstoffbedarf mittel bis hoch
- Gentechnikfrei
- Für Weine aus biologischem Anbau geeignet

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712279	Preziso Weiß & Komplex	0,5 kg

PREZISO Rot & Fruchtig

Diese Rotweinhefe wurde speziell für die Produktion von Rotweinen, die durch ihr Aroma bei gleichzeitig guter Farbausbeute und ausbalancierter Tanninstruktur überzeugen, selektioniert. Durch die Fähigkeit der Vergärung bei tieferen Temperaturen kann das Aroma zusätzlich im Wein gehalten werden. Unterstützt das Sortenaroma, sowie die Ausprägung von Noten nach roten Beeren. Empfohlen für Weine aus den Sorten Merlot, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder, Sankt Laurent, für die Produktion von jungen fruchtigen Rotweinen, sowie für gehaltvolle Weine, bei denen Wert auf Fruchtnoten gelegt wird.

Eigenschaften:

- Aromaunterstützung
- Geringe Schaumbildung
- Erhöhte Glycerinbildung
- Gärbereich 14 – 30 °C
- Alkoholtolerant
- Nährstoffbedarf mittel
- Gentechnikfrei
- Für Weine aus biologischem Anbau geeignet

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712297	Rot & Fruchtig	0,5 kg

PREZISO Rot & Komplex

Diese Rotweinhefe eignet sich auf Grund exzellenter Farb- und Tanninauslaugung besonders für die Produktion von strukturierten und komplexen Rotweinen. Dadurch ist sie für die Produktion von Rotweinen internationalen Zuschnitts geeignet. Die Weine entfalten ein intensives Bukett bei Unterstützung der Sortencharakteristik und gleichzeitiger Ausprägung von würzigen Noten, Beeren- und Dörrobstaromen. Empfohlen für lagerfähige, würzige, intensiv gefärbte Rotweine mit gutem Tanningerüst und den Ausbau im Barrique aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Regent, Lemberger.

Eigenschaften:

- Für einen weiten Temperaturbereich
- Gärbereich 18 – 30 °C
- Stark erhöhte Glycerin- und Polysaccharidbildung
- Geringe Schaumbildung
- Erleichtert den anschließenden biologischen Säureabbau
- Nährstoffbedarf mittel
- Gentechnikfrei
- Für Weine aus biologischem Anbau geeignet

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2706420	Preziso Rot & Komplex	0,5 kg

PREZISO RotReserve

RotReserve ist besonders für die Produktion von würzigen, strukturierten und dichten Rotweinen mit Lagerpotential geeignet. Empfohlen für lagerfähige, würzige Weine mit komplexem Aroma und den Ausbau im Barrique aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sankt Laurent und andere rote Cabernet-Sorten.

Eigenschaften:

- Für einen weiten Temperaturbereich
- Gärbereich 18 – 34 °C
- Stark erhöhte Glycerin- und Polysaccharidbildung
- Geringe Schaumbildung
- Erleichtert den anschließenden biologischen Säureabbau
- Nährstoffbedarf gering bis mittel
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712280	Preziso RotReserve	0,5 kg

PREZISO Universal

Diese Universalhefe ist ein fructophiler Stamm, der für die sichere und zügige Vergärung von sowohl weißen wie roten Mosten ausgezeichnet geeignet ist. Universal zeichnet sich dabei durch Aroma- und Fruchtschonung aus. Die fructophilen Eigenschaften gewährleisten eine unkomplizierte Fermentation und sichere Endvergärung. Universal eignet sich auch vorzüglich zum Einsatz bei Gärstockungen.

Eigenschaften:

- Extrem weiter Gärbereich 12 – 34 °C
- Geringe Schaumbildung
- Glycerinbildung 4 – 5 g/l
- Fructophil
- Nährstoffbedarf gering
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712282	Preziso Universal	0,5 kg

PREZISO Sekt

Diese Sekthefe wird aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften für folgende Aufgaben empfohlen: für die zweite Gärung bei der Versektung und zur Erzeugung von sortentypischen, finessenreichen Weinen, die von den natürlichen Traubenaromen und dem Terroir geprägt sind, sowie für den Neustart von schleppenden oder steckengebliebenen Gärungen.

Eigenschaften:

- Gärbereich 12 – 28 °C
- Schaumbildung mittel
- Glycerinbildung 7 – 9 g/l
- Nährstoffbedarf gering
- Gentechnikfrei
- Für Weine und Moste aus biologischem Anbau geeignet

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712281	Preziso Sekt	0,5 kg

PREZISO Hefenährstoff Basis B

Hefenährstoff Basis B ist ein Präparat für die Basisnährstoffversorgung. Für blanke Moste und nicht optimale Gärbedingungen. BASIS B enthält DAP, Vitamin B1 sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2712283	Preziso Hefenährstoff Basis B	1 kg
2712284	Preziso Hefenährstoff Basis B	10kg

PREZISO Hefenährstoff Plus B

Hefenährstoff Plus B ist ein Nährstoff für die bestmögliche Versorgung der Hefe bei der Qualitätsweinerzeugung. Besonders zu empfehlen bei starkgeklärten oder flotierten Mosten und nicht optimalen Gärbedingungen. Plus B ist ein komplexer Nährstoff für die Hefe und enthält DAP, Vitamin B1 und Hefezellwandpräparat sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche.

Best.-Nr.	Bezeichnung	Menge/Packung
2706421	Preziso Hefenährstoff Plus B	1 kg
2712395	Preziso Hefenährstoff Plus B	10kg