

WEINBEREITUNG

PINOT NOIR

für 50 hl

ZEITPUNKT	ANWENDUNG	PRODUKT	MENGE	BEDARF / 50 HL	
1	Traubenempfang	Enzym zur Extraktion	Vinozym vintage	5 g/hl	250 g
		Tanin zur Schönung	Protanin R	10 g/hl	500 g
		Holz zur Harmonisation	Granulars Fresh	1.8 g/l	9 kg
			Granulars Medium FR	1 g/l	5 kg
	Schwefelzugabe	Schwefel	je nachdem		
2	Hefezugabe	Hefe für Gärung	Excellence XR / RB2 / HD S62	20 g/hl	1 kg
3	Weinumzug d+1	Inaktivierte Hefe zur Fülle	Springcell Color	30 g/hl	1.5 kg
		Farbstabilisierung	Softan V	20 g/hl	1 kg
4	Abklingende Gärung oder Co-Inok.	BSA	Viniflora Oenos 2.0		2 doses
5	Ende Gärung bei 3-0° Oe	Betaglucanase, Rundheit	Vinotaste pro	6 g/hl	300 g

CABERNET | MERLOT

für 50 hl

ZEITPUNKT	ANWENDUNG	PRODUKT	MENGE	BEDARF / 50 HL	
1	Traubenempfang	Enzym zur Extraktion	Vinozym vintage	5 g/hl	250 g
		Tanin zur Schönung	Protanin R	10 g/hl	500 g
		Holz zur Harmonisation	Granulars Fresh	1.8 g/l	9 kg
			Granulars Medium FR	1 g/l	5 kg
	Schwefelzugabe	Schwefel	je nach dem		
2	Hefezugabe	Hefe für Gärung	Excellence XR / HD S135	20 g/hl	1 kg
3	Weinumzug d+1	Inaktivierte Hefe zur Fülle	Springcell Color	30 g/hl	1.5 kg
		Farbstabilisierung	Softan V	20 g/hl	1 kg
4	Abklingende Gärung oder Co-Inok.	BSA	Viniflora CH 16		2 doses
5	Ende Gärung bei 3-0° Oe	Betaglucanase, Rundheit	Vinotaste pro	6 g/hl	300 g

ZU BEACHTEN

bei
Rotwein

- 1 Kalte Mazeration für einige Tage (Bionature 5 g/hl)
- 2 Zuckerzugabe gegen Mitte der Gärung zur Temperaturerhöhung
- 3 Eine „Délestage“ min. bei D-30-40
- 4 Ende der Gärung Temperatur bei 30-32 °C halten
- 5 Mitte und Ende der Gärung O₂ zuführen / 3 Klicks
- 6 Ende der Gärung nur den Tresterhut ohne Umpumpen befeuchten
- 7 Unter Beobachtung im Fass lassen
- 8 Sanftes Abstechen

WEISSWEIN

für 50 hl

ZEITPUNKT		ANWENDUNG	PRODUKT	MENGE	BEDARF / 50 HL
1	Traubenempfang	Enzym zur Klärung (+So2 wenn nötig)	Novocclair speed	2 g/hl	100 g
2	Flottation	Schönung und Flottierung	Greenfine must	20 g/hl	1 kg
3	Hefezugabe	Gärung bei 10-15 °C	Excellence TXL	20 g/hl	1 kg
4	Bis 48 h nach Hefezugabe	Organischer Hefenährstoff	Optiflore / Viniliquid	30 g/hl	1.5 kg
		BSA	Viniflora Ch35		2 paquets
5	D-30 - D-60 oder Zuckerzugabe	Entfernung von Protein und Schönung	Bentosol Protect	30 g/hl	1.5 kg
5a	D-30	Aromasteigerung	Optiester	30 g/hl	1.5 kg
6	Ende Gärung bei 3-0° Oe oder beim Abziehen vom Hefenwein-trub	Betaglucanase, Rundheit und Hefeweintrubverarbeitung	Vinotaste pro	4 g/hl	200 g
6a	Ende Gärung bei 3-0° Oe oder beim Abziehen vom Hefenwein-trub	Aromenschutz	Aromaprotect	10 g/hl	500 g

ROSÉ

für 50 hl

ZEITPUNKT		ANWENDUNG	PRODUKT	MENGE	BEDARF / 50 HL
1	Traubenempfang	Enzym zur Klärung (+So2 wenn nötig)	Novocclair speed	2 g/hl	100 g
2	Flottation	Schönung und Flottierung	Greenfine must	20 g/hl	1 kg
3	Hefezugabe	Gärung bei 10-15 °C	Excellence STR/FTH	20 g/hl	1 kg
3a	Vorklärung	Steigerung des Aromapoten-tials	Optithiols	20 g/hl	1 kg
4	Bis 48 h nach Hefezugabe	Organischer Hefenährstoff	Optiflore / Viniliquid	30 g/hl	1.5 kg
		BSA	Viniflora Ch35		2 paquets
5	D-30 - D-60 oder Zuckerzugabe	Entfernung von Protein und Schönung	Bentosol Protect	30 g/hl	1.5 kg
5a	D-30	Aromasteigerung	Optiester	30 g/hl	1.5 kg
6	Ende Gärung bei 3-0° Oe oder beim Abziehen vom Hefenwein-trub	Betaglucanase, Rundheit und Hefeweintrubverarbeitung	Vinotaste pro	4 g/hl	200 g
6a	Ende Gärung bei 3-0° Oe oder beim Abziehen vom Hefenwein-trub	Aromenschutz	Aromaprotect	10 g/hl	500 g