

unreife und belastete rote Trauben (Botrytis)

EXTRAKTION

Keine Kaltmazeration. Optimierung der Extraktion durch Enzyme.
Schutz der Trauben und des Saftes vor Oxidation. Schonend quetschen.

LAFASE® HE Grand Cru
4 g/100 kg

SO₂
6 - 8 g/hL



TANIN VR SUPRA Élegance
30 - 60 g/hL

GÄRUNGSMANAGEMENT

Schnelles Angären um mikrobiologische Risiken zu minimieren. Sichere Gärung durch optimale Ernährung. Gärtemperatur 23° bis 25° C. Abrundung der grünen Tannine mit ungetoaster Eiche und Enzym EXTRALYSE®. Stabilisierung der Farbe mit Katechinen – VR COLOR®.

Beimpfung

SUPERSTART® ROUGE
30 g/hl



ZYMAFLORE® XPure oder
RB2 oder RX60
oder ACTIFLORE® F33
25-30 g/hL



NOBILE® FRESH
GRANULAT
100 g/hl

nach Gärbeginn

THIAZOTE® PH
15 g/hl
NUTRISTART®
20 g/hl



LACTOENOS®B7 DIRECT
MALOBOOST® 30 g/hl

nach 1/3 der Gärung

THIAZOTE® PH
15 g/hl
NUTRISTART® ORG
30-40 g/hl
oder
NUTRISTART®
20 g/hl



TANIN VR COLOR®
20-30 g/hl

in die abklingende Gärung

EXTRALYSE®
10 g/hL

PRESSEN

Trennung Vorlauf und Presswein. Pressweine von botrytisbefallenem Lesegut können 1000 mal mehr Brettanomyceshefen enthalten als gesunde Trauben. Frühe Schönung um Bitterness zu vermeiden, Farbe zu stabilisieren, klären und Mikroorganismen zu minimieren vor dem Rückverschnitt.

POLYMUST®-LINIE
Vorlauf: 10 g/hl
Presswein: 30 g/hl

TAN'COR® GRAN CRU
10 - 15 g/hl
oder
TANIN VR SKIN®
2 - 10 g/hl