

# unreife und belastete weiße Trauben (Botrytis)

## TRANSPORTBEHÄLTNIS UND PRESSE

Schutz der Trauben und des Saftes vor Oxidation und Minimierung der Laccaseaktivität

SO<sub>2</sub>  
5 - 8 g/hl



GALALCOOL® SP  
10 - 15 g/hl

Keine Maischestandzeit. Nur wenige Presszyklen. Trennung von Vorlauf und Pressmost. Die Laccaseaktivität ist höher konzentriert beim Pressmost

## VORKLÄRUNG - KURATIVE BEHANDLUNGEN

Klärung mit Enzym: <50 NTU.

Entfernung oxidierter und oxidierbarer phenolischer Verbindungen, bitterer Tannine und pilziger Noten.

LAFAZYM® CL  
2 g/hl  
oder  
LAFASE® 600XL  
1-3 ml/hl



POLYMUST®-LINIE  
30 - 60 g/hl  
oder  
VEGEFINE®  
10-15 g/hl  
oder  
VEGEFLOT®  
5 -15 g/hl



GEOSORB® GR  
20 - 40 g/hl

## GÄRUNGSMANAGEMENT

Saft vor Oxidation schützen und schnell Angären. Hefe mit schneller Angärung wählen.

Sichere Gärung durch gute Hefeernährung.

Grüne Noten harmonisieren. Optimierung des Aromas. Temperatur 18° C. Ungetoastete Chips.

SUPERSTART® BLANC  
25 g/hl



ZYMAFLORE® X5 oder  
ZYMAFLORE® X16 oder  
ZYMAFLORE® XOrigine oder  
ZYMAFLORE® CX9 oder



THIAZOTE® PH  
2 x 15 g/hl

oder  
NUTRISTART®  
2 x 15-30 g/hl

oder  
NUTRISTART® ORG  
30 g/hl (nach 1/3 der Gärung)

oder  
NUTRISTART® AROM  
2 x 20-30 g/hl

NOBILE® BASE  
30-50 g/hL

ACTIFLORE® BO213  
20 g/hl



OENOLEES®  
20 g/hl



EXTRALYSE®  
6-10 g/hL