

OPTIMIERUNG der AROMAPRODUKTION und des AROMASCHUTZES bei Weiß- und Roséweinen



MAISCHE

MOST

MOST

GÄRUNG

GÄRUNG
erstes Drittel

Oxidations- schutz & Laccase- Reduzierung

TANIN
GALALCOOL SP
5 g/hl (gesundes Lesegut)
10-20 g/hl (faules Lesegut)
auf ausreichende Maischeschwefelung achten
(≈50 mg/kg)
ZYMAFLORE EGIDE
2,5-5 g/hl



Aroma- extraktion

LAFAZYM EXTRACT
2-4 g/hl

2 bis 3 Stunden Maische-
standzeit - nur bei gesun-
dem Lesegut



Gerbstoff- reduzierung

allergenfreie
POLYMUST-Linie
Dosage nach Vorprobe
15-100 g/hl

VEGECOLL
3-10 g/hl



Hefen & Vitalisierung

ZYMAFLORE LINIE
ACTIFLORE LINIE
20 g/hl

SUPERSTART BLANC
20 g/hl



Erhöhte Thiol- produktion

LAFAZYM THIOLS+
3-6 g/hl

gute Ernährung

NUTRISTART
2 x 20 g/hl

THIAZOTE PH
zu Gärbeginn 20-40 g/hl

NUTRISTART AROM
2 x 25 g/hl

NUTRISTART ORG
nach 1/3 der Gärung
20-40 g/hl

NOB FRESH GRAN
oder **NOB BASE**



30-50
g/hl



Aromaschutz

FRESHAROM
20-30 g/hl