

FARBSTABILITÄT & FARBINTENSITÄT

Rotweine bei Maischeerhitzung



MAISCHE

MAISCHE
Standzeit



MOST



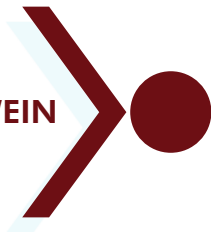
nach
GÄRUNGS-
BEGINN



Ende der
GÄRUNG



JUNGWEIN



**Farb-
stabilisierung
& Oxidations-
schutz**

VR SUPRA *Élégance*
10-20 g/hl
„KAMIKAZE“-Effekt

Enzymierung

LAFASE THERMO LI-
QUID
1 - 3 ml/100kg

**Hefen &
Vitalisierung**

ZYMAFLORE LINIE
ACTIFLORE LINIE
20 g/hl
SUPERSTART ROUGE
20-30 g/hl

**Farb-
stabilisierung**

VR COLOR
20-30 g/hl
VR SUPRA
Élégance
10 g/hl
NOBILE
BASE Chips
oder NOBILE
SWEET
Chips
80-150 g/hl

**gute Er-
nährung**

NUTRISTART
2 x 20 g/hl
THIAZOTE PH
20-40 g/hl zu Gär-
beginn
NUTRISTART
ORG
(reich an Pan-
tothenat)
20-40 g/hl im ers-
ten Drittel

**biologischer
Säureabbau**

OENOCCELL BIO
30 g/hl
Bakterien 450PreAc oder
B7 DIRECT
Beimpfung NACH der alko-
holischen Gärung
MALOSTART
30 g/hl
VR SUPRA *Élégance*
5 g/hl

**Geschmacks-
optimierung**

NOBILE LINIE
- Chips, Blocks, Staves -
TAN'COR GRAND CRU
5-10 g/hl
Vorversuch
VR GRAPE
1-2 g/hl
Vorversuch



mit KiKK GmbH
Europa-Allee 8
54343 Föhren
Tel. +49 6502 93598 0
info@mit-kikk.de

Eva Lenhardt
Georg Lenhardt
Moritz Grallath
Sandra Reiter

mobil +49 170 7640180
mobil +49 179 1102766
mobil +49 151 27640117
mobil +49 151 27640118

