

# FARBSTABILITÄT & FARBINTENSITÄT

## Rotweine bei Maischegärung



MAISCHE

### Farb-stabilisierung

VR SUPRA Élégance  
20-30 g/hl  
LAFASE HE GRAND CRU  
2-4 g/hl

bei Kaltmazeration  
ZYMAFLORE EGIDE  
2,5-5 g/hl

MAISCHE

### Struktur-verbesserung

NOBILE Granular  
LINIE  
50-150 g/hl

MAISCHE

### Hefen & Vitalisierung

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

nach  
GÄRUNGS-  
BEGINN

### Farb-stabili-sierung

VR COLOR  
20-30 g/hl

VR SUPRA  
Élégance  
10 g/hl

Ende der  
alkoholischen  
Gärung

### biologischer Säureabbau

OENOCCELL BIO  
30 g/hl

Bakterien 450PreAc oder  
B7 DIRECT  
Beimpfung NACH der alko-  
holischen Gärung

MALOSTART  
30 g/hl

Ende der  
MLF

### Geschmacks- optimierung & Oxidations- schutz

NOBILE LINIE  
- Chips, Blocks, Staves -  
TAN'COR  
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

