

# SPONTANGÄRUNG



TRAUBEN

**Oxidations-  
schutz**  
**GALALCOOL SP**  
5-10 g/hl

**SO<sub>2</sub>**  
3-5 g/hl

möglichst 100% gesun-  
des Lesegut

MAISCHE

**bessere Extrakti-  
on von Aroma-  
vorstufen bei  
Weiß- und Rosé-  
wein**  
**LAFAZYM EXTRACT**  
1-4 g/hl

Standzeit 2-4 Stunden

MOST

**Vorklärung  
durch Flotation/  
Sedimentation**  
**VEGECOLL**  
3-10g/hl  
**POLYMUST PRESS**  
40-100 g/hl  
**POLYMUST V**  
30-80 g/hl  
**POLYMUST ORG  
(Biowein)**  
40-100 g/hl

**GÄRUNG**  
- Gärbeginn bis  
1/3 Drittel -

**Ernährung**  
**NUTRISTART**  
2 x 20 g/hl  
**THIAZOTE PH**  
20-40 g/hl zu Gärbeginn  
**NUTRISTART AROM**  
2 x 25g/hl  
**NUTRISTART ORG  
(reich an Pantothenat)**  
im ersten Drittel  
20-40 g/hl

**GÄRUNG**  
- 1/3 Gärung

**Aromaschutz**  
**FRESHAROM**  
30 g/hl

**GÄRUNG**  
- 2/3 Gärung -

**für saubere  
Endvergärung**  
**BI-ACTIV**  
30-60 g/hl  
oder  
**OENOCCELL BIO**  
30-40 g/hl

