EXKLUSIV BEI KLUG / RWZ

PREZISO

HANDBUCH

NEUES
HANDBUCH
ZUR WEINBEREITUNG

Ein Unternehmen der RWZ-Gruppe

KLUG
FACHGROSSHANDEL FÜR KELLEREIBEDARF GMBH

www.klug-gmbh.de

INHALT

WEISSWEIN-LEITFADEN
03 KOMPAKT
04 FRISCH UND FRUCHTIG
06 FRESH UND MODERN
08 JUNGWEINBEHANDLUNG & FINALISIERUNG
09 HEFENAVIGATOR
10 GEHALTVOLL UND KOMPLEX
14 GESCHÄDIGTES LESEGUT

16 ROSÉ-LEITFADEN
18 NÄHRSTOFF ÜBERSICHT

ROTWEIN-LEITFADEN
19 KOMPAKT
20 LEICHT UND FRUCHTIG
22 KRÄFTIG UND KOMPLEX
24 WEINBEHANDLUNG & FINALISIERUNG
25 HEFENAVIGATOR
26 GESCHÄDIGTES LESEGUT

28 ENZYM ÜBERSICHT
29 FLOTATIONSLEITFADEN
30 FORMELSAMMLUNG
31 WISSENSWERTES

SEHR GEEHRTE WINZERINNEN UND WINZER!

Die Klimaerwärmung stellt uns vor neue Herausforderungen – kein Jahr ist wie das andere und die notwendigen Maßnahmen im Weinbergsmanagement müssen an die neuen Herausforderungen angepasst werden. Ziel ist es, die optimale Reife der Trauben zu erreichen, ohne dass die Rebe zu hohem Stress ausgesetzt wurde. Durch die Wetterkapriolen der letzten Jahre ist es notwendig über neue Möglichkeiten nachzudenken und Risiken im Anbau zu streuen. Es wird immer wichtiger die richtige Balance aus Ertragsmenge und optimaler Traubenqualität zu finden.

Damit bei der Verarbeitung nichts schief läuft und weil Qualität kein Zufall ist, möchten wir Sie als WinzerIn mit Hilfe des Preziso Handbuchs bei der Qualitätssicherung in der Kellereiwirtschaft unterstützen. Durch die vielen positiven Rückmeldungen der letzten Jahre ist es uns gelungen, ein informatives und praxisorientiertes Nachschlagewerk zu erstellen. Die zur Verfügung gestellten Stilistik-Leitfäden zeigen qualitätsfördernde Maßnahmen auf und bieten einen Überblick über das PREZISO-Sortiment und dessen Anwendung. Da die Leitfäden nicht alle Fragestellungen beantworten können, stehen Ihnen unsere Fachberater und das KLUG / RWZ-Weinlabor für spezifische Fragen zur Verfügung.

Wir wünschen eine erfolgreiches Weinjahr!

Benjamin Foerg
Leitung Weinbau- und Kellereiwirtschaft
06704/9330-93
benjamin.foerg@rwz.de

Kompetenzzentrum Analytik
06704/9330-36
weinlabor@klug-gmbh.de

Daniel Gerhards
Leitung Produktmanagement Kellereiwirtschaft
06704/9330-16
06704/9330-83
Daniel.Gerhards@rwz.de

	FRISCH & FRUCHTIG	FRESH & MODERN	GEHALTVOLL & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
Sortenempfehlung	Riesling Müller-Thurgau Muskateller Gewürztraminer Bacchus Elbling Silvaner	Sauvignon Blanc Scheurebe Riesling Muskateller Silvaner Weißburgunder Grauburgunder	Chardonnay Weißburgunder Grauburgunder Riesling Silvaner Müller-Thurgau	geschädigtes Traubenmaterial
Voraussetzung	Reife und gesunde Trauben kühler und schonender Traubentransport rasche Verarbeitung			
Traubenverarbeitung Zugabe beim Entrappen/Quetschen	PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10g/100kg			PREZISO KPS bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 10–15 g/100 kg
	KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hoher Traubenreife 17ml/100 l bei hohem pH-Wert über (> 3,5) und hoher Traubenreife 33ml/100l			KALIUMBISULFITLÖSUNG bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33–47ml/100l
	AKTIVKOHLE GE gegen Spritzmittelrückstände und unerwünschte Geschmacks- oder Geruchsstoffe 2–5g/100kg Trauben			AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g/100 kg stärker befallenes Lesegut bis zu 20–30 g/100 kg Trauben
	TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!			
Mazeration oder Kaltmazeration	PREZISO ENZYM EXTRAKTION 2–3 g/hl	PREZISO ENZYM MAZERATION C 2–3 g/hl		**Keine Maischestandzeit!** eventuell Ganztrauben-pressung!
Mostvorklärung Enzym Übersicht siehe Seite 28	PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 1–4 g/hl oder PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG 3–6 ml/hl			PREZISO ENZYM FILTRATION 2–3 g/hl PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 2–4 g/hl oder PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG 4–8 ml/hl
	Die Reaktionszeit der Enzyme beträgt 1–2 h bei Temperaturen > 15 °C, bei niedrigen Temperaturen länger!			
Eiweißstabilisierung	MOSTBENTONIT 100–300 g/hl (pH-Wert, Temperatur, Jahrgang- und Sortenabhängig)			
Gerbstoffbehandlung im Most	PVPP MOSTGELATINE VEGANE PRODUKTE Es ist empfehlenswert, Vorversuche mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial durchzuführen.			
Heferehydrierung	START-NÄHRSTOFF			START-NÄHRSTOFF
Hefewahl siehe „Hefenavigator“ Seite 9	WEISS & FRUCHTIG WEISS & BLUMIG UNIVERSAL	AROM C WEISS&FRUCHTIG	WEISS & KOMPLEX SEKT	UNIVERSAL SEKT
Nährstoffversorgung während der Gärung	2.–3. Tag nach Gärbeginn PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 15 g/hl bis zum 1. Drittel der Gärung PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl bis zur Gärhälfte PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.			

VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Riesling, Müller-Thurgau, Muskateller, Gewürztraminer, Bacchus, Elbling, Silvaner

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS
bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG
bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und unerwünschte Geschmacks- oder Geruchsstoffe 2 – 5 g/100 kg

Pressen Für die Weinstilistik Frisch & Fruchtig besteht die Möglichkeit einer Ganztraubenpressung.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<150 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme
· Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
· Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und niedrigen Temperaturen
Klärung 1 – 4 g/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden | **Flotation** 0,5 – 1,5 g/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden

WEISSWEIN-LEITFADEN | FRISCH & FRUCHTIG

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Reborten
Klärung 3 – 6 ml/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden | **Flotation** 0,5 – 1,5 ml/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Reaktionszeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests.

Bentonitschönung pH-Wert, Temperatur, Jahrgang- und Sortenabhängig
MOSTBENTONIT 100 – 200 g/hl
Für eine effektive Wirkung stets in warmem Wasser vorquellen.

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangs-spezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

KASEINHALTIGE PRODUKTE

KASEINFORMULIERUNGEN

KASEINFREI

PFLANZENPROTEINE

PFLANZENPROTEINFORMULIERUNGEN

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl
Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO WEISS & FRUCHTIG für aromatische und fruchtbetonte Weißweine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16 – 18 °C

PREZISO UNIVERSAL fördert sortentypische Primäraromen und Struktur
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16 – 18 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5 – 10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

Weitere Schritte zur Jungwein-/Weinbehandlung siehe Seite 8

VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc, Scheurebe, Riesling, Muskateller, Silvaner, Weißburgunder, Grauburgunder

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG
bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei hohempH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

TROCKENEIS oder flüssiges CO_2 mit Lanze

PREZISO ENZYM MAZERATION C **Kaltmazeration** 2–3 g/hl **Reaktionszeit** 4–6 Tage, 5–10 °C

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen
Eine weitere qualitätsfördende Maßnahme ist die Fraktionierung von Vorlauf- und Pressmost.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<150 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme
· Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
· Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und niedrigen Temperaturen.
Klärung 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden
Flotation 0,5–1,5 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

WEISSWEIN-LEITFADEN | FRESH & MODERN

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Rebsorten
Klärung 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden | **Flotation** 0,5–1,5 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Reaktionszeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests.

Bentonitschönung pH-Wert, Temperatur, Jahrgang- und Sortenabhängig
MOSTBENTONIT 100–200 g/hl
Für eine effektive Wirkung stets in warmem Wasser vorquellen.

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessende Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangs-spezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

PVPP

KASEINHALTIGE PRODUKTE

KASEINFORMULIERUNGEN

KASEINFREI PRODUKTE

PFLANZENPROTEINE

PFLANZENPROTEINFORMULIERUNGEN

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl
Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO AROM C unterstützt fruchtige, sortentypische Aromen
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG für aromatische und fruchtbetonte Weißweine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zum 1. Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

Weitere Schritte zur Jungwein-/Weinbehandlung siehe Seite 8

JUNGWEIN-/WEINBEHANDLUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Jungwein-Untersuchung im Weinlabor empfohlen.

Enzymierung in die abklingende Gärung

PREZISO ENZYM AROMA β-Glucosidase zur raschen Aromafreisetzung für Jungweine
3–5 g/hl, bei Erreichung gewünschter Aromaintensität mit 50 g/hl Bentonit abstoppen

Filtrationsprobleme?
Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test empfohlen.
Sollte dieser positiv ausfallen, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt:** abklingende Gärung. **Reaktionszeit :** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt:** nach dem 1. Abstich. **Reaktionszeit :** 8–14 Tage

1. Abstich

PREZISO KPS 10 g/hl
Für diese Weinstilistik empfiehlt sich der Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung

KALIUMBISULFITLÖSUNG 33 ml/hl

Klärfiltration
Die richtige Wahl der Klärschärfe ist jahrgangsunterschiedlich und
hängt sehr stark von der Beschaffenheit des Unfiltrats ab.

Hemmung des biologischen Säureabbaus
Um den biologischen Säureabbau für diese Weinstilistik zu verhindern, empfiehlt sich neben der raschen Klärung die regelmäßige Kontrolle des SO_2-Gehalts, welcher mindestens 30 mg/l freie SO_2 betragen sollte.

Chemische Entsäuerungen bei sensorischem Bedarf
einfache Entsäuerung, Doppelsalzentsäuerung, erweiterte Doppelsalzentsäuerung

Eiweißstabilisierung

WEINBENTONIT
Bentonitschönung: um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest. Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen. Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Weinlabor bestimmen zu lassen.

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Die Auswahl von Tanninen beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen.

FÜLLVORBEREITUNG

SO_2-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein freier SO_2-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.
Weinsteinstabilität , Calciumstabilität

METAWEINSÄURE
gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

CMC – FLÜSSIG
gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 200 ml/hl
(aktuell) nur für Weißweine zugelassen

FILTRATION

HEFE	UNIVERSAL	SEKT	AROM C + Rosé	WEISS & FRUCHTIG	WEISS & KOMPLEX	UNIQUE
Hefearten	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Weintyp Anwendung	fructophile Hefe! bei Gärstockungen zur Endvergärung und für restzuckerfreie Weine bei hohem Mostgewicht	Sekt mit regionaler Sortentypizität durch neutrale Hefecharakteristik bei Gärstockungen	frischfruchtige Primäraromatik und Mineralität	aromareiche, fruchtige und ausdrucksstarke Weine	reife, tropische und komplexe Fruchtnoten geeignet für Barrique-ausbau	für den modernen Weinstil, feine Fruchtnuancen
Rebsorten	alle Rebsorten	alle Rebsorten	Riesling Müller-Thurgau Muskateller Gewürztraminer Bacchus Elbling Silvaner	Sauvignon Blanc Scheurebe Riesling Muskateller Silvaner Weißburgunder Grauburgunder	Chardonnay Weißburgunder Grauburgunder Riesling	Riesling Sauvignon Blanc Gewürztraminer Muskateller Scheurebe Silvaner
Minimale Gärtemperatur	14 °C	13 °C	12 °C	15 °C	14 °C	13 °C
Optimale Gärtemperatur	16–20 °C	15–20 °C	14–18 °C	16–20 °C	18–22 °C	13–22 °C
Nährstoffbedarf	gering	gering	hoch	mittel	hoch	hoch
Alkoholtoleranz	bis ca. 16 %	bis ca. 15 %	bis ca. 14 %	bis ca. 13,5 %	bis ca. 14,5%	bis ca. 14,5%
Schaumbildung	gering	mittel	mittel	mittel	mittel	gering
Glycerinproduktion	mittel	hoch	gering	gering	hoch	hoch
Killerfaktor enthalten	**ja**	nein	nein	nein	nein	nein
Killerfaktor-sensitiv	nein	nein	nein	nein	nein	nein

VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt.

SORTENEMPFEHLUNG

Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 33 ml/100l

AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und unerwünschte Geschmacks- oder Geruchsstoffe 2–5 g/100 kg

PREZISO ENZYM EXTRAKTION **Maischestandzeit** 2–3 g/hl **Reaktionszeit** 2–8 h

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen
Eine weitere qualitätsfördende Maßnahme ist die Fraktionierung von Vorlauf- und Pressmost.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<150 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme
· Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
· Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Rebsorten und niedrigen Temperaturen
Klärung 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden
Flotation 0,5–1,5 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

WEISSWEIN-LEITFADEN | GEHALTVOLL & KOMPLEX

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Rebsorten
Klärung 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden
Flotation 0,5–1,5 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15°C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Reaktionszeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests.

Bentonitschönung pH-Wert, Temperatur, Jahrgang- und Sortenabhängig
MOSTBENTONIT 100–200 g/hl
Für eine effektive Wirkung stets in warmem Wasser vorquellen
.

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessende Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangs-spezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

PVPP

KASEINHALTIGE PRODUKTE

KASEINFORMULIERUNGEN

KASEINFREI PRODUKTE

PFLANZENPROTEINE

PFLANZENPROTEINFORMULIERUNGEN

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl
Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO WEISS & KOMPLEX reife tropische Früchte, Weine mit vollem Körper und cremiger Struktur
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 18–20 °C

PREZISO SEKT unterstützt die Sortentypizität, durch erhöhte Glycerin Bildung hervorragend geeignet auch für lagerfähige Premiumweine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–20 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zum 1. Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

WEINBEHANDLUNG – GEHALTVOLL & KOMPLEX

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Wein-Untersuchung in Ihrem Weinlabor empfohlen.

Filtrationsprobleme?
Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test empfohlen.
Sollte dieser positiv ausfallen, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt** nach dem Abstich **Reaktionszeit** 8–14 Tage

1. Abstich
Für die Weinstilistik empfiehlt sich der 1. Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung.
(Schwefelung nur wenn kein BSA erwünscht ist!)
PREZISO KPS 10 g/hl

KALIUMBISULFITLÖSUNG 33 ml/hl

Extraktion von Mannoproteinen „Sur Lie" – auf der Feinhefe

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 4–6 Wochen Bâtonnage**

Biologischer Säureabbau

BSA – KULTUR

Beimpfung mit Milchsäurebakterien (Herstellerinformationen beachten!)
pH-Wert > 3,2 **Temperatur** während des gesamten BSA >18 °C **Alkohol** < 15 Vol.-% **Gesamt-SO_2:** < 40 mg/l
Wir empfehlen zur Absicherung die Säure- und Äpfelsäure-Bestimmung im Weinlabor!

BSA – NÄHRSTOFF
Für die optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden,
stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.

Hefekontaktzeit
ca. 4–6 Wochen Bâtonnage mit regelmäßiger Kontrolle des Hefedepots auf Fehlaromen
Ausreichende Reifung von 4–6 Monaten im Tank oder Fass

Klärfiltration
Die richtige Wahl der Klärschärfe ist jahrgangsunterschiedlich
und hängt sehr stark von der richtigen Vorbereitung des Unfiltrats ab.

** Aufrühren des Hefesatzes

Chemische Entsäuerungen
einfache Entsäuerung mit Calciumcarbonat bzw. mit Kaliumhydrogencarbonat,
Doppelsalzentsäuerung, erweiterte Doppelsalzentsäuerung

Erweiterte Eiweißstabilisierung
WEINBENTONIT
Betonitschönung um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest oder eine Analyse im Weinlabor. Für eine effektive Wirkung Bentonit in in warmem Wasser vorquellen.

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl der Tannine und Eichenholzchips beruht auf dem Gesichtspunkt, harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht.
Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen.

FÜLLVORBEREITUNG

SO_2-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein freier SO_2-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität , Calciumstabilität
METAWEINSÄURE gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

CMC – FLÜSSIG gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 200 ml/hl
(aktuell) nur für Weißwein zugelassen

FILTRATION

VORAUSSETZUNG

kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt.

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg
bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG
bei hoher Traubenreife 13 ml/100l
bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 33 ml/100l
bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33–47 ml/100l

AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | bei stark befallenem Lesegut
maximale Aufwandmenge: 100 g/100 kg

Keine Maischestandzeit!

Zügiges Pressen mit wenig Druck
Fraktionierung von Vorlauf- und Pressmost.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

SCHARFE MOSTVORKLÄRUNG

Um die Reintönigkeit bei geschädigtem Lesegut positiv zu beeinflussen, ist eine scharfe Mostklärung essentiell. Für eine rasche Verarbeitung bzw. Klärung empfiehlt sich eine erhöhte Dosage an Enzymen.

PREZISO ENZYM FILTRATION bei botrytisbelastetem Lesegut, fördert den Glucanabbau und die Filtrierbarkeit
2–3 g/hl **Reaktionszeit** 2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und niedrigen Temperaturen
Klärung 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden | **Flotation** 0,5–1,5 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten
Klärung 4–8 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden | **Flotation** 0,5–1,5 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15°C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Reaktionszeit unbedingt einzuhalten.
Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin und Glucan abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektin-und Glucantests.

Bentonitschönung
Abhängig von Vegetationsverlauf, Anteil an geschädigtem Traubenmaterial und pH-Wert
MOSTBENTONIT 150–250 g/hl
Für eine effektive Wirkung Bentonit stets in warmem Wasser vorquellen

WEISSWEIN-LEITFADEN | GESCHÄDIGTES LESEGUT

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Bei geschädigtem Traubenmaterial ist es entscheidend, qualitätsverbessernde Maßnahmen im Most durchzuführen.

PVPP

KASEINHALTIGE PRODUKTE

KASEINFORMULIERUNGEN

KASEINFREI PRODUKTE

PFLANZENPROTEINE

PFLANZENPROTEINFORMULIERUNGEN

TIPP!

Bei hohen Dosagen mit Aktivkohle GE empfehlen wir zum Schluss eine Kieselsol-Gelatine Schönung, damit der Most am nächsten Tag perfekt geklärt ist.

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl
Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO WEISS & FRUCHTIG für aromatische und fruchtbetonte Weißweine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

PREZISO UNIVERSAL fördert sortentypische Primäraromen und Struktur, sowie eine rasche Vergärung
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen. Bei botrytisbelastetem Lesegut ist besonders auf eine ausreichende Thiamin (Vitamin B1) Versorgung zu achten.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl bis zum 1.Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

WEINBEHANDLUNG

Filtrationsprobleme
Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test empfohlen.
Sollte dieser positiv ausfallen, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt:** abklingende Gärung **Reaktionszeit:** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt:** nach dem 1. Abstich **Reaktionszeit:** 8–14 Tage

1. Abstich
Bei geschädigtem Lesegut empfiehlt sich der rasche Abstich vom Hefetrub und eine Schwefelung mit

KALIUMBISULFITLÖSUNG 33 ml/100l

VORAUSSETZUNGEN

Gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Spätburgunder, Frühburgunder, Merlot, Dornfelder, Blauer Portugieser, Regent

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugabe auf die Trauben oder beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und unerwünschte Geschmacks- oder Geruchsstoffe 2 – 5 g/100 kg

Pressen Für die Weinstilistik Rosé besteht die Möglichkeit einer Ganztraubenpressung.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<150 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme
- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und niedrigen Temperaturen
Klärung 1 – 4 g/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden | **Flotation** 0,5 – 1,5 g/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Rebsorten
Klärung 3 – 6 ml/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden | **Flotation** 0,5 – 1,5 ml/hl **Reaktionszeit** 1 – 2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15°C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Reaktionszeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests.

Bentonitschönung pH-Wert, Temperatur, Jahrgang- und Sortenabhängig

MOSTBENTONIT 100 – 200 g/hl
Für eine effektive Wirkung in warmem Wasser vorquellen.

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

PVPP

KASEINHALTIGE PRODUKTE

KASEINFORMULIERUNGEN

KASEINFREI PRODUKTE

PFLANZENPROTEINE

PFLANZENPROTEINFORMULIERUNGEN

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl
Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO AROM C unterstutzt fruchtige, sortentypische Aromen, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 14 – 18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG für aromatische und fruchtbetonte Weine, 25g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16 – 18 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5 – 10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

NÄHRSTOFF-ÜBERSICHT

NÄHRSTOFFE	Zusammensetzung	Zeitpunkt & Dosage	maximal zulässige Gesamtgabe
BASIS B	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) Cellulose	**Gärstart** 10–20 g/hl **Während der Gärung** 10–30 g/hl	60 g/hl
PLUS B	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) Hefezellwandpräparat Cellulose	**Gärstart** 10–20 g/hl **Während der Gärung** 10–30 g/hl	60 g/hl

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die tägliche Verkostung, um aromatischen Fehlentwicklungen (Böckser) rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

zum Beispiel

2.–3. Tag nach Gärbeginn	PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B	15 g/hl
1. Gärdrittel	PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B	15 g/hl
bis zur Gärhälfte	PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B	15 g/hl

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

	LEICHT & FRUCHTIG	KRÄFTIG & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
Sortenempfehlung	Dornfelder St. Laurent Blauer Portugieser Regent Frühburgunder Spätburgunder	Cabernet Sauvignon Merlot Syrah Lemberger Schwarzriesling Spätburgunder Dornfelder	geschädigtes Traubenmaterial
Voraussetzung	Reife und gesunde Trauben kühler und schonender Traubentransport rasche Verarbeitung		
Traubenverarbeitung Zugabe beim Entrappen/Quetschen	PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg		PREZISO KPS bei geschadigtem Lesegut (Hagel, Faulnis) 10 – 15g/100 kg
	KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l		KALIUMBISULFITLÖSUNG bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33 – 47 ml/100 l
	AKTIVKOHLE GE gegen Spritzmittelrückstände und unerwünschte Geschmacks- oder Geruchsstoffe 2 – 5 g/100 kg Trauben		AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g/100 kg maximale Aufwandmenge 100 g/100 kg
	TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!		
Farbstabilisierung	FARBSTABILIESIERENDE TANNINE Beratung durch Weinlabor		
Enzymierung	PREZISO ENZYM MAZERATION ROT 2 – 3 g/hl		**Keine Maischestandzeit!**
Heferehydrierung	START-NÄHRSTOFF 15 – 25 g/hl		START-NÄHRSTOFF 25 g/hl
Hefewahl siehe „Hefenavigator“ Seite 25	ROT & FRUCHTIG UNIVERSAL	ROT & KOMPLEX ROTRESERVE	ROT & KOMPLEX UNIVERSAL
Nährstoffversorgung während der Gärung siehe „Nährstoff-Übersicht“ Seite 18	2. – 3. Tag nach Gärbeginn PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 15 g/hl bis zum 1/3 der Gärung PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5 – 10 g/hl DAP einsetzen.		
Der biologische Säureabbau		Je nach analytischen Daten des Weines eine passende BSA-Starterkultur wählen. Eine Beimpfung ist simultan sowie post-fermentativ möglich (Herstellerinformationen beachten)	
	Vor der Einleitung des biologischen Säureabbaus empfiehlt sich eine Messung der titrierbaren Säure bzw. ein Analysenprofil im Weinlabor Ihres Vertrauens. Erst nach Ende des biologischen Säureabbaus und des Diacetylabbaus (ca. 14 Tage nach BSA-Ende) mit PREZISO KPS abschwefeln. Nach Ende der Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen.		

VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Dornfelder, St. Laurent, Blauer Portugieser, Regent, Frühburgunder, Spätburgunder

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS
bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG
bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 33 ml/100l

PREZISO ENZYM MAZERATION ROT 2–3 g/hl

Lassen Sie sich im Weinlabor bezüglich der Farbstabilisierung mit Tanninen beraten.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!.

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl
Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO ROT & FRUCHTIG unterstützt fruchtige, sortentypische Aromen
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–28 °C

PREZISO UNIVERSAL aromareiche, fruchtige und und ausdrucksstarke Rotweine

ROTWEIN-LEITFADEN | LEICHT & FRUCHTIG

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–24 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

Nach Ende der Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen
Eine weitere qualitätsfördende Maßnahme ist die Fraktionierung von Vorlauf- und Pressmost.

Weitere Schritte zur Rotwein-Behandlung Leicht & Fruchtig siehe Seite 24

VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Lemberger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Dornfelder

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS
bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG
bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

PREZISO ENZYM MAZERATION ROT 2–3 g/hl

TANNIN Lassen Sie sich im Weinlabor bezüglich der Farbstabilisierung mit Tanninen beraten.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl
Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl
PREZISO ROT & KOMPLEX würzige Beeren- und Dörrobstaromen
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–26 °C

ROTWEIN-LEITFADEN | KRÄFTIG & KOMPLEX

TIPP!

Bei Spätburgunder sind Gärtemperaturen über 27 °C empfehlenswert um eine gewisse Farbintensität zu erlangen.

PREZISO ROTRESERVE Frankophiler Weintyp, fruchtige und ausdrucksstarke Weine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–24 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 20 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn
DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 20 g/hl bis zum 1. Gärdrittel
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

Der biologische Säureabbau
Erhöht die Komplexität und Dichte des Weines.

Je nach analytischen Daten des Weines eine passende BSA-Starterkultur wählen.
Eine Beimpfung ist simultan sowie post-fermentativ möglich (Herstellerinformationen beachten)

BSA-NÄHRSTOFF
Für die optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.

Wir empfehlen zur Absicherung die Säure- und Äpfelsäure-Bestimmung im Weinlabor!
Den Abbau des Diacetyls (ca. 14 Tage nach BSA-Ende) abwarten und erst dann den Wein mit PREZISO KPS oder KALIUMBISULFITLÖSUNG schwefeln!

Nach Ende der Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen

Weitere Schritte zur Rotwein-Behandlung Kräftig & Komplex siehe Seite 24

ROTWEIN-BEHANDLUNG – LEICHT & FRUCHTIG, KRÄFTIG & KOMPLEX

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Wein-Untersuchung im Weinlabor empfohlen.

Filtrationsprobleme?
Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test empfohlen.
Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt** nach dem 1. Abstich **Reaktionszeit** 8–14 Tage

Einleitung des biologischen Säureabbaus
Je nach analytischen Daten des Weines eine passende BSA-Starterkultur wählen.
Eine Beimpfung ist simultan sowie post-fermentativ möglich (Herstellerinformationen beachten)

BSA NÄHRSTOFF
für optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.
Es wird empfohlen, vor der Einleitung des biologischen Säureabbaus eine Messung der titrierbaren Säure durchzuführen.
Erst nach Ende des biologischen Säureabbaus und des Diacetylabbaus mit KALIUMBISULFITLÖSUNG abschwefeln.

Eiweißstabilisierung
(ca. 14 Tage nach Gärende)

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM WEIN

PVPP

KASEINHALTIGE PRODUKTE

KASEINFORMULIERUNGEN

KASEINFREI PRODUKTE

PFLANZENPROTEINE

PFLANZENPROTEINFORMULIERUNGEN

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl von Tanninen und Eichenholzchips beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen.

FÜLLVORBEREITUNG

SO_2-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein freier SO_2-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.
Weinsteinstabilität , Calciumstabilität

METAWEINSÄURE gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

HEFE	ROT & FRUCHTIG	ROT & KOMPLEX	ROTRESERVE
Hefearten	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Weintyp Anwendung	fruchtbetonte (Beeren-, Gewürzaromen, Trockenfrüchte) Rotweintypen	dichte, hochwertige, lagerfähige Rotweine, reich an Würzaromen und Tannin	hochwertige, dichte Weine mit ausgeprägten Rebsorten- und Kirsch-/Beerenfrucht-Aromen
Rebsorten	Frühburgunder Spätburgunder Portugieser Regent Dornfelder St. Laurent	Cabernet Sauvignon Portugieser Merlot Dornfelder Spätburgunder Regent	Syrah Merlot Cabernet Sauvignon Lemberger Dornfelder Spätburgunder St. Laurent Schwarzriesling
Minimale Gärtemperatur	18 °C	18 °C	18 °C
Optimale Gärtemperatur	22–28 °C	20–26 °C	24–30 °C
Nährstoffbedarf	gering	mittel	mittel
Alkoholtoleranz	bis ca. 14 %	bis ca. 15 %	bis ca. 14,5 %
Schaumbildung	gering	gering	gering
Glycerinproduktion (g/l)	mittel bis hoch	sehr hoch	mittel
Killerfaktor enthalten	nein	nein	nein
Killerfaktor-sensitiv	nein	nein	nein

PASSEND ZU DEN PREZISO-HEFEN

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

ist ein Basisnährstoff für den sicheren Start der alkoholischen Gärung. BASIS B enthält DAP, Vitamin B1 und Celluloseträgerpartikel zur Erhöhung der inneren Oberfläche. BASIS B ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

ist ein Nährstoff für die bestmögliche Versorgung der Hefe bei der Qualitätsweinerzeugung. PLUS B ist ein komplexer Nährstoff für die Hefe und enthält DAP, Vitamin B1 und Hefezellwandpräparat sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche. Besonders zu empfehlen bei stark geklärten oder flotierten Mosten. PLUS B ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10g/100kg

KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hohem pH-Wert (> 3,5) und beschädigtem Lesegut maximal 100 g/hl

AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | bei stark befallenem Lesegut bis zu 10–40 g/100 kg

TANNIN Zur besseren Wirksamkeit und späteren Abtrennung sollte Kohle auf den Most und nicht auf die Maische gegeben werden. Komplexe Mixtur aus Ellagtanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidinen. Je nach analytischen Daten des Weines eine passende BSA-Starterkultur wählen. Eine Beimpfung ist simultan sowie post-fermentativ möglich (Herstellerinformationen beachten)

Keine Maischeenzymierung bei geschädigtem Lesegut!

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranintegrität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO ROT & KOMPLEX würzige Beeren- und Dörrobstaromen 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–26 °C
PREZISO UNIVERSAL aromareiche, fruchtige und ausdrucksstarke Weine 25 g/hl, empf. Gärtemperatur 16–24 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde
Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 40 g/hl bis zum 1.Gärdrittel

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

Einleitung des biologischen Säureabbaus (BSA)
Bei faulem Lesegut und bei pH-Werten ab >3,5 pH Wert aufwärts ist die Beimpfung mit speziellen Milchsäurebakterien-Starterkulturen sinnvoll. Damit kann die Gefahr des mikrobiellen Verderbs gemindert und sensorisch unerwünschten Fehltönen entgegen gewirkt werden. Bereits ca. 1–2 Tage nach Hefegabe wird mit diesen Starterkulturen beimpft.
Bei niedrigen pH-Werten unter 3,2 ist die Entsäuerung mit KALIUMHYDROGENKARBONAT oder CALCIUMCARBONAT nach Vorversuchen empfehlenswert.

BSA-NÄHRSTOFF
Für die optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.

Bei Botrytis belastetem Lesegut
Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test empfohlen.
Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 2 Tage

Nach Maischegärung abpressen
Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Vorlauf- und Pressmost.
Zur Qualitätssicherung wird eine Wein-Analyse in Ihrem Weinlabor vorab empfohlen.
Bei stark fäulnisbefallenem Lesegut ist eine Maischegärung nicht zu empfehlen.
Besser Maischeerhitzung und zügige Verarbeitung.

Gerbstoffbehandlung
Bei geschädigtem Traubenmaterial ist es entscheidend, bereits frühzeitig qualitätsverbessernde Maßnahmen durchzuführen.

PVPP

KASEINHALTIGE PRODUKTE

KASEINFORMULIERUNGEN

KASEINFREI PRODUKTE

PFLANZENPROTEINE

PFLANZENPROTEINFORMULIERUNGEN

Wenn BSA noch nicht erfolgte, aber doch erwünscht ist
Je nach analytischen Daten des Weines eine passende BSA-Starterkultur wählen.
Eine Beimpfung ist simultan sowie post-fermentativ möglich (Herstellerinformationen beachten)

BSA-NÄHRSTOFF

Wir empfehlen zur Absicherung die Säure- und Äpfelsäure-Bestimmung im Weinlabor! Den Abbau des Diacetyls (ca. 14 Tage nach BSA-Ende) abwarten und erst dann den Wein mit PREZISO KPS oder KALIUMBISULFIT-LÖSUNG abschwefeln!

Wenn biologischer Säureabbau nicht erwünscht ist, empfiehlt es sich, nach abgeschlossener Gärung das Produkt umzuziehen und anschließend mit PREZISO KPS oder KALIUMBISULFITLÖSUNG abzustechen.

Eiweißstabilisierung
Bentonitschönung: um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest.
Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen.
Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Weinlabor bestimmen zu lassen.

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl von Tanninen und Eichenholzchips beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen.

FÜLLVORBEREITUNG

SO_2-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein freier SO_2-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

METAWEINSÄURE gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

FILTRATION

ENZYM ÜBERSICHT

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und das Trubdepot kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<50 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Die Dosageempfehlung ist auf die üblichen Verarbeitungsbedingungen (pH-Wert > 3,4 und eine Temperatur von 15 °C) abgestimmt. Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden.

ENZYME	Effekt	Dosage pro hl	Wartezeit & Temperatur	Pulver/ Flüssig
EXTRAKTION	Zur Freisetzung von Extraktstoffen und Aromavorstufen während der Maischestandzeit	2 – 3 g	**Weißwein** 2 – 8 h **Temperatur** > 15 °C **Rotwein** 5 – 6 Tage **Temperatur** > 15 °C	Pulver
MAZERATION C	Für die Kaltmazeration von roten und weißen Trauben Unterstützt die Freisetzung von Aromakomponenten	2 – 3 g	**Weißwein** 4 – 6 Tage **Temperatur** 5 – 10 °C **Rotwein** 4 – 6 Tage **Temperatur** 5 – 10 °C	Pulver
MAZERATION ROT	Für die Mazeration und Extraktion roter Trauben Freisetzung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocyanen aus den Traubenschalen	2 – 3 g	**Rotwein** 4 – 6 Tage **Temperatur** > 15 °C	Pulver
MS FLÜSSIG	Zur besseren Extraktausbeute und Klärung der Moste speziell für pektinreiche Sorten	2 – 6 ml	**Wartezeit** mind. 1 – 2 h **Temperatur** > 15 °C	Flüssig
KLÄR PLUS	Für die Klärung von schwierigen Mosten mit hohem Pektingehalt Erhöhung der Ausbeute	1 – 4 g	**Wartezeit** mind. 1 – 2 h **Temperatur** > 15 °C	Pulver
AROMA	Um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen Nachdem die gewünschte Aromaintensität erreicht wurde, muss die Aktivität mit einer Bentonitgabe (10 – 50 g/hl) gestoppt werden.	3 – 5 g in die abklingende Gärung	**Wartezeit** 2 – 3 Wochen **Temperatur** > 15 °C	Pulver
FILTRATION	Verbessert die Filtrierbarkeit von Weinen und Mosten aus botrytisbelastetem Lesegut Zur Unterstützung beim Ausbau nach der Methode „Sur lie“	2 – 5 g	**Wartezeit** 8 – 15 Tage **Temperatur** > 10 °C	Pulver

FLOTATIONSLEITFADEN

Pektinabbau
Um eine Flotation erfolgreich durchführen zu können, muss das traubeneigene Pektin vollständig abgebaut sein. Natürlich ist bei dieser Maßnahme auf die sorten- und jahrgangsspezifische Ausgangssituation zu achten.

Hierzu empfiehlt sich
PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 1 – 4 g/hl oder
PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG 2 – 6 ml/hl
bei Botrytis belastetem Lesegut zusätzlich PREZISO ENZYM FILTRATION 2 – 3 g/hl

Je nach Temperatur der zu flotierenden Flüssigkeit muss die Einwirkzeit der Enzyme bei gleicher Aufwandmenge verlängert werden

Temperatur > 15 °C **Einwirkzeit** ca. 1 h
Temperatur 12 – 15 °C **Einwirkzeit** ca. 2 h
Temperatur < 12 °C **Einwirkzeit** mind. 4 h

Gerbstoffkorrektur
Zwischen der Enzymgabe und einer gezielten Gerbstoffkorrektur gibt es keine Wartezeiten zu beachten!
Die Verwendung von Flotationsgelatine (> 200 Bloom) hat einen geringen Einfluss auf die Gerbstoffe im Most. Daher sollte anhand von Vorversuchen eine jahrgangsspezifische Gerbstoffkorrektur durchgeführt werden.
Vor allem bei der Verwendung von Stickstoff (N) als Flotationsgas ist eine zusätzliche Gerbstoffkorrektur mit folgenden Produkten zu empfehlen.

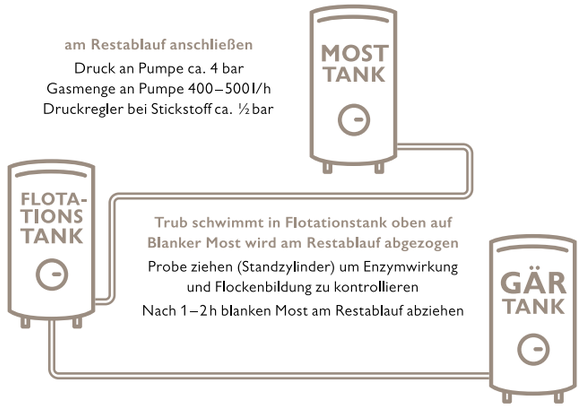
PVPP MOSTGELATINE VEGANE PRODUKTE

MOSTBENTONIT
Die Bentonitgabe muss nach einer ausreichenden Wartezeit von mind. 2h nach dem Enzymzusatz durchgeführt werden. Um sicher zu sein, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Kontrolle mit Hilfe eines Pektintests.

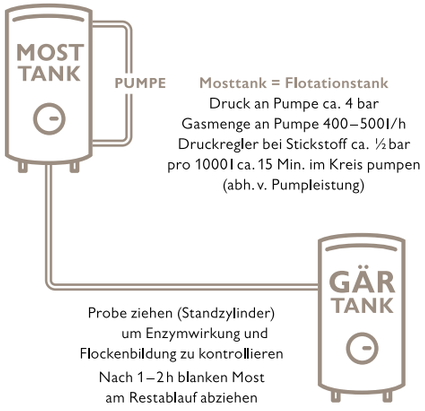
Dosage 100 – 150 g/hl
Für eine optimale Wirkungsweise empfiehlt sich das Vorquellen in warmem Wasser.
Die Dosage ist abhängig von Vegetationsverlauf, Rebsorte und pH-Wert.

FLOTATIONSGELATINE
Diese hochbloomige Gelatine bildet große Flocken. Damit werden Trubpartikel an die Oberfläche getrieben. Der Einsatz sollte erst kurz vor der Flotation erfolgen, damit die Flocken durch weitere Rührvorgänge nicht zerschlagen werden. Diese Maßnahme beeinflusst den Flotationseffekt maßgeblich.

FLOTATION VON TANK ZU TANK



FLOTATION IM MOSTTANK



FORMELSAMMLUNG

ANREICHERUNG

Grundsätzlich gilt:
Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Anreicherung und Säuerung!

Zur Alkoholanreicherung um 1 g/l wird im Most 2,4 g/l Zucker benötigt.
Bei kühler Vergärung und im Weinstadium gilt der Faktor 2,1.

Rechenbeispiel:
100 Liter (1hl) Most sollten um 10 g/l Alkohol angereichert werden:
100l x 2,4 x 10g = 2400g = 2,4kg

FAUSTFORMEL ZUCKERGEHALT:

Mostgewicht [°Oe] x 2,5 - 22 = Zuckergehalt des Mostes [g/l]

FAUSTFORMEL ALKOHOLGEHALT:

Zuckergehalt [g/l] : 2 = Alkoholgehalt [g/l]

ENTSÄUERUNG

Einfache Entsäuerung
Mindestens vier Wochen vor Flaschenfüllung! Vor der Entsäuerung ist eine Weinsäure-Bestimmung sinnvoll.
Pro Liter Wein bzw. Most sind 0,67 g Entsäuerungskalk notwendig um 1 g Säure (Weinsäure) zu fällen.

Rechenbeispiel: 1000 Liter Wein sollen von 9 g/l auf 7 g/l entsäuert werden.
0,67 g/Liter x 2 x 1000 = 1340 g (1,34 kg) Entsäuerungskalk

ANSÄUERUNG

Grundsätzlich gilt:
Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung!

Notwendige Säuremenge, um Gesamtsäure um 1,00 g/l zu erhöhen

Weinsäure	1,00 g/l
Äpfelsäure	0,89 g/l
Zitronensäure	0,85 g/l
Milchsäure (80 %ig)	1,50 g/l ≙ 1,25 ml/l

SCHWEFELUNG

Zugabe **KALIUMBISULFITLÖSUNG** (Solution Sulfeureuse P15)
je 100 l Maische/Most/Wein

10 mg/l SO_2.... 6,7 ml/100l
20 mg/l SO_2.... 13,3 ml/100l
30 mg/l SO_2.... 20,0 ml/100l
40 mg/l SO_2.... 26,7 ml/100l
50 mg/l SO_2.... 33,3 ml/100l
60 mg/l SO_2.... 40,0 ml/100l
70 mg/l SO_2.....46,7 ml/100l
80 mg/l SO_2.... 53,3 ml/100l

Zugabe **Kaliumpyrosulfit** (g)

1 g KPS	auf 100l Most/Wein entspricht	5 mg SO_2/l
5 g KPS	auf 100l Most/Wein entspricht	25 mg SO_2/l
10 g KPS	auf 100l Most/Wein entspricht	50 mg SO_2/l
15 g KPS	auf 100l Most/Wein entspricht	75 mg SO_2/l
20 g KPS	auf 100l Most/Wein entspricht	100 mg SO_2/l

MASSEINHEITEN

1 hl	=	100 l		
1 l	=	1000 ml		
1 kg	=	1000 g		
1 g	=	1000 mg		
1 %ig	=	1 l/100 l	=	1000 ml/100 l
0,1 %ig	=	0,1 l/100 l	=	100 ml/100 l

SÄUERUNG

Säuerung in g/l Ausgedrückt in Weinsäure	L-Weinsäure g/100 l	Milchsäure 80%ig ml/100 l	D/L - Äpfelsäure g/100 l
0,1	10	12,5	8,9
0,2	20	25	17,8
0,3	30	37,5	26,7
0,4	40	50	35,6
0,5	50	62,5	44,5
0,6	60	75	53,4
0,7	70	87,5	62,3
0,8	80	100	71,2
0,9	90	112,5	80,1
1	100	125	89
1,1	110	137,5	97,9
1,2	120	150	106,8
1,3	130	162,5	115,7
1,4	140	175	124,6
1,5	150	187,5	133,5
Maximale Säuerung im Most 1,5 g/l			
1,6	160	200	142,4
1,7	170	212,5	151,3
1,8	180	225	160,2
1,9	190	237,5	169,1
2	200	250	178
2,1	210	262,5	186,9
2,2	220	275	195,8
2,3	230	287,5	204,7
2,4	240	300	213,6
2,5	250	312,5	222,5
Maximale Säuerung im Wein 2,5 g/l			

WISSENSWERTES

GLUCANTEST (ALKOHOLTEST)

(Nachweisgrenze > 15 mg/l Glucan)

5 ml des zu untersuchenden Weines oder Mostes werden in ein Reagenzglas pipettiert. Dazu gibt man 2,5 ml 96 %igen Alkohol. Durch leichtes Schütteln des Reagenzglases werden die beiden Flüssigkeiten gut vermischt. Bei einer Menge von mehr als 15 mg/l Glucan tritt innerhalb weniger Minuten ein fadenartiger Niederschlag auf.

PEKTINTEST (ALKOHOLTEST)

2,5 ml Saft wird mit 5,0 ml Alkohol (96 %iger Alkohol + 1 % Salzsäure) in einem Reagenzglas vermischt. Auf Grund der Geschwindigkeit der Flockenbildung und dem Aussehen der Flocken lässt sich die Menge des vorhandenen Pektins und dessen Abbaugrad erkennen. Tritt nach 15 Minuten keine Ausflockung mehr ein, ist das Pektin vollständig abgebaut.

TROCKENEIS BEI DER LESE

Menge an Trockeneis bei entsprechender Außentemperatur je 100 kg Trauben

Trauben Temp.	Außentemperatur			
	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C
8°C	4,0 kg	7,0 kg	9,5 kg	13,0 kg
10°C	2,5 kg	5,5 kg	8,5 kg	12,0 kg
15°C	0,0 kg	3,0 kg	6,0 kg	9,5 kg

Menge an Trockeneis in kg um bei einer entsprechenden Außentemperatur 100 kg Trauben 1–4 Stunden auf 8 °C zu halten.

Zeit	Außentemperatur			
	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C
1 h	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg
2 h	0,4 kg	0,5 kg	0,75 kg	1,0 kg
3 h	0,6 kg	0,8 kg	1,0 kg	1,2 kg
4 h	1,0 kg	1,2 kg	1,4 kg	1,6 kg

Impressum
KLUG FACHGROSSHANDEL FÜR KELLEREIBEDAR GMBH. Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Verwendete Fotos sind teilweise Symbolfotos.
Bitte um Verständnis, dass nicht immer alle beworbenen Produkte in allen Verkaufsstellen vorrätig sein können.
Es gelten die Allgemeinen Geschäfts-bedingungen, die unter www.klug-gmbh.de abgerufen und auf Verlangen unentgeltlich übermittelt werden können.