

Premium-Konzept Weiß- & Roséweine mit Gäraromatik gesunde Trauben, Oxidationsschutz

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)

Empfehlung:
5–10 g/100 kg

Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

ZymTec[®] Power L

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration und
Sedimentation

TanProtect[®] White

(3–15 g/100 kg)

Empfehlung:
5 g/100 kg

Tannin für Oxidationsschutz

FermFinesse[®] Protect

(30–50 g/100 kg)

Empfehlung:
50 g/100 kg

Oxidations- und Aromaschutz

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec[®] Power L

(2–4 ml/hl)

Empfehlung:
2 ml/hl

Enzym für Mazeration und
Sedimentation

FineOrigin[®] Activ

(10–80 g/hl)

Empfehlung:
60 g/hl

Gerbstoffschönung

StaboProtect[®] BentoOrigin

(80–200 g/hl)

Empfehlung:
100 g/hl

Ca-Bentonit für die Sedimentation

4. MOST NACH ABSETZEN

Chips SKOFFgroup Edition SE (Structure & Elegance)

Empfehlung:
leichte Weine (bis 12 % vol): 20 g/hl
mittelkräftige Weine (bis 13 % vol): 50 g/hl
kräftige Weine (bis 14 % vol): 80 g/hl
sehr kräftige Weine (über 14 % vol): 100 g/hl

(10-150 g/hl)

Holzchips for Struktur und
Eleganz; kein geschmacklicher
Holzeintrag; SKOFFgroup-
Sonderedition von Vivelys

NTU-Wert unter 80

5. GÄRUNG

FermActiv[®] First

(30 g/hl)

Empfehlung:
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz

Gärtemperatur 14–15 °C

FermCraft[®] Hefe

(20 g/hl)

Empfehlung:
20 g/hl

Hefe je nach Stil – siehe SKOFF-
group's Choice Hefeempfehlung

FermActiv[®] Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Hefeernährung

FermActiv[®] Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

FermFinesse[®] Esters

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
50 g/hl

Aromaexpression

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

FermActiv[®] Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

FermActiv[®] DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

FermFinesse[®] Protect

(5–15 g/hl)

Empfehlung:
5 g/hl

alle 3 Monate 5 g/hl

5. Gärtag (Dichtereduktion
von ca. 45° Oe)

letzte Gärhälfte