

## Premium-Konzept Rotweine mit Sortenaromatik

gesunde Trauben, Farb- und Oxidationsschutz, Co-Inokulation

### 1. TRAUBEN

#### Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)

Empfehlung:  
5–10 g/100 kg

Schwefel als Oxidationsschutz

### 2. MAISCHE

#### ZymTec<sup>®</sup> Mash Red L

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:  
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration

#### TanProtect<sup>®</sup> Red

(10–30 g/100 kg)

Empfehlung:  
30 g/100 kg

Tannin für Farb- und  
Oxidationsschutz

#### Granulate

(10–150 g/hl)

Empfehlung:

FrISChe Rotweine: OenoFirst 00: 100–300 g/100 kg  
Komplexe Rotweine: OenoFirst 01: 100–300 g/100 kg  
Reife und Komplexe: OenoFirst Maximus: 100–300 g/100 kg

OenoFirst von  
Seguin Moreau

### 3. GÄRUNG

#### FermFinesse<sup>®</sup> Thiols

(20–50 g/hl)

Empfehlung:  
50 g/hl

Aromaexpression von  
Sortenaromen/Thiole

Optimal mind. 4 Stunden  
vor Hefegabe

#### FermActiv<sup>®</sup> First

(30 g/hl)

Empfehlung:  
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz

Hefeansatz

#### FermCraft<sup>®</sup> Hefe

(20 g/hl)

Empfehlung:  
20 g/hl

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

Gärtemperatur 25–28°C

#### FermActiv<sup>®</sup> Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:  
40 g/hl

Hefeernährung

bei Gärbeginn/Hefegabe

#### Oeno 1

(1 g/hl)

Empfehlung:  
1 g/hl

BSA Bakterien von  
Lamothe-Abiet

12 h nach Gärbeginn

#### FermActiv<sup>®</sup> Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:  
25 g/hl

Hefeernährung

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

#### Oenozym Thiols

(4–6 ml/hl)

Empfehlung:  
6 ml/hl

Enzym von  
Lamothe-Abiet

#### TanProtect<sup>®</sup> Ferm

(10–60 g/hl)

Empfehlung:  
40 g/hl

Tannin für Farbstabilität  
und Körper

#### FermActiv<sup>®</sup> Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:  
25 g/hl

Hefeernährung

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

#### FermActiv<sup>®</sup> DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:  
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte