

Premium-Konzept Rotweine mit Gäraromatik

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. MAISCHÉ

ZymTec[®] Mash Red L

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration

TanProtect[®] 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

FermActiv[®] First

(30 g/hl)

Empfehlung:
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz

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

Oeno 1

(1 g/hl)

Empfehlung:
1 g/hl

BSA Bakterien von
Lamothe-Abiet

Hefeansatz

Gärtemperatur 25 °C

bei Gärbeginn/Hefegabe

12 h nach Gärbeginn

FermActiv[®] Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

FermFinesse[®] Esters

(30–50 g/hl)

Empfehlung:
50 g/hl

Aromaexpression
Gäraromen/Ester

TanProtect[®] Ferm

(10–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Tannin für Farbstabilität
und Körper

FermActiv[®] Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

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

FermActiv[®] DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte