

**Basic-Konzept  
Weiß- & Roséweine**

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<sup>®</sup>  
Power L**

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:  
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration und  
Sedimentation

**3. MOST VOR ABSETZEN**

**ZymTec<sup>®</sup>  
Power L**

(2–4 ml/hl)

Empfehlung:  
2 ml/hl

Enzym für Mazeration und  
Sedimentation

**FineOrigin<sup>®</sup>  
Activ**

(10–80 g/hl)

Empfehlung:  
60 g/hl

Gerbstoffschönung

**StaboProtect<sup>®</sup>  
BentoOrigin**

(80–200 g/hl)

Empfehlung:  
100 g/hl

Ca-Bentonit für die Sedimentation

**4. GÄRUNG**

**FermActiv<sup>®</sup>  
First**

(30 g/hl)

Empfehlung:  
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz

**FermCraft<sup>®</sup>  
Hefe**

(20 g/hl)

Empfehlung:  
20 g/hl

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

**FermActiv<sup>®</sup>  
Complex**

(20–60 g/hl)

Empfehlung:  
40 g/hl

Hefeernährung

**FermActiv<sup>®</sup>  
Power**

(10–50 g/hl)

Empfehlung:  
25 g/hl

Hefeernährung

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

3. Gärtag (Dichtereduktion  
von 30° Oe)

**FermActiv<sup>®</sup>  
Power**

(10–50 g/hl)

Empfehlung:  
25 g/hl

Hefeernährung

**FermActiv<sup>®</sup>  
DAP**

(10–100 g/hl)

Empfehlung:  
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

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

letzte Gärhälfte