

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[®] Power L

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration und
Sedimentation

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. 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

FermActiv[®] Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

3. Gärtag (Dichtereduktion
von 30° Oe)

FermActiv[®] Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

FermActiv[®] DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

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

letzte Gärhälfte