

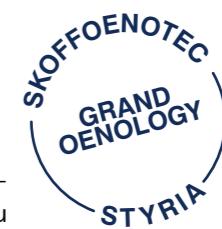


Unsere Produkte unterstützen
das **HANDWERK**, dein einzigartiges **TERROIR**
in **CHARAKTERVOLLEN WEINEN** Ausdruck zu verleihen.





ÜBER UNS



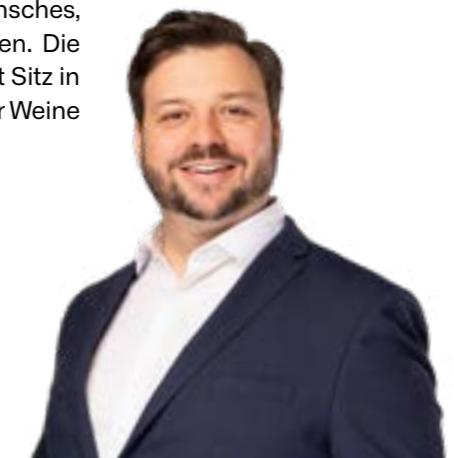
Aufgewachsen in einer Winzerfamilie in der Südsteiermark, entwickelte ich schon im Kindesalter einen besonderen Bezug zu Wein. Diese anfängliche Faszination verwandelte sich im Laufe meiner Ausbildung zum Önologen in eine glühende Leidenschaft. Auslandserfahrungen als Winemaker-Assistant in renommierten Weingütern und die darauffolgenden Jahre als verantwortlicher Önologe im elterlichen Betrieb schärften meinen Blick für die Kunst der Weinherstellung. Meine Reise führte mich weiter in die jahrelange internationale Distribution französischer Önologieprodukte, Fässer und Holzalternativen, wo ich die sich wandelnden Herausforderungen der Weinwelt hautnah miterlebte.

Die Erkenntnis, dass elegante, feingliedrige und balancierte Weine die neue Ära prägen, trieb mich an, meine eigene Vision zu verwirklichen. Mit SKOFFoenotec habe ich eine moderne österreichische Önologiemarke geschaffen, die sich durch ihre Spezialisierung auf den zeitgemäßen Weinstil auszeichnet, mit Produkten, die die Entwicklung von Weinen zu individuellen Meisterwerken fördern.

SKOFFoenotec ist das Ergebnis jahrelanger Entwicklung, erheblicher Investitionen und meiner tiefen Leidenschaft für Wein. Sie vereint meine Vision und Erfahrung mit internationalem Know-how.

SKOFFoenontec ist ein Zeugnis meines tiefliegenden Wunsches, einen bedeutenden Beitrag zur Weinproduktion zu leisten. Die Einzigartigkeit dieser österreichischen Önologiemarke mit Sitz in St. Veit i.d. Südsteiermark spiegelt sich im Geschmack der Weine wider, die damit vinifiziert wurden.

Mit lieben Grüßen aus der Südsteiermark,



ING. MAG. JOACHIM SKOFF,
MIM (CEMS); ÖNLOGE

INHALT

01 Kategorieübersichten

| | |
|--|----|
| Übersicht Produkte | 07 |
| Übersicht Konzept | 12 |
| FermCraft® – Hefen weiß | 16 |
| FermCraft® – Hefen rot | 24 |
| MaloCraft® – Bakterien | 28 |
| FermActiv® – Nährstoffe | 30 |
| FermFinesse® – Aroma Protection & Expr. | 32 |
| ZymTec® – Enzyme | 34 |
| FineOrigin® – Schönungen | 36 |
| TanProtect® – Tannine | 40 |
| TanFinesse® – Tannine | 42 |
| BalanceFinesse® – Harmonisierung | 44 |
| StaboProtect® – Stabilisierung | 46 |
| Säuren | 48 |
| PrimeOak® – Eichenprodukte | 50 |



ZERTIFIKATE
Hier finden Sie alle
Produktzertifikate

02 Produktdetails

| | |
|--|-----|
| FermCraft® – Hefen weiß | 64 |
| FermCraft® – Hefen rot | 72 |
| MaloCraft® – Bakterien | 76 |
| FermActiv® – Nährstoffe | 82 |
| FermFinesse® – Aroma Protection & Expr. | 92 |
| ZymTec® – Enzyme | 98 |
| FineOrigin® – Schönungen | 106 |
| TanProtect® – Tannine | 124 |
| TanFinesse® – Tannine | 130 |
| BalanceFinesse® – Harmonisierung | 140 |
| StaboProtect® – Stabilisierung | 146 |
| Säuren | 154 |
| PrimeOak® – Eichenprodukte | 160 |

Für den Inhalt verantwortlich: SKOFFOENOTEC GmbH, Broschüre vorbehaltlich Druck- und Satzfehler. Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Titelbild: iStock, SKOFFOENOTEC; Stand: 2025

03 Anleitung Vorversuche

| | |
|--|-----|
| Vorversuche Eichenprodukte | 180 |
| Vorversuche ZymTec® zur Aromaexpression | 182 |
| PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG | |
| Füllfertigmachung Weißweine & Rosé | 189 |
| Füllfertigmachung Rotweine | 193 |
| TanFinesse®-Kombinationen | 197 |

04 Konzepte/Protokolle

| | |
|--|-----|
| SKOFFOENOTEC® Choice | |
| Hefeempfehlung | 202 |
| SKOFFOENOTEC® Choice | |
| WEISSWEINE & ROSÉ | |
| Premium-K. Weiß/Rosé Sortenaromatik | 204 |
| Premium-K. Weiß/Rosé Gäraromatik | 205 |
| Standard-Konzept Weiß/Rosé | 206 |
| Basic-Konzept Weiß/Rosé | 207 |
| SKOFFOENOTEC® Choice | |
| KONZEPTE ROTWEINE | |
| Premium-Konzept Rot mit Sortenaromatik | 208 |
| Premium-Konzept Rot mit Gäraromatik | 209 |
| Standard-Konzept Rot | 210 |
| Basic-Konzept Rot | 211 |
| SKOFFOENOTEC® Choice | |
| KONZEPTE SPONTANGÄRUNG | |
| Premium-Konzept Spontangärung | 212 |
| Standard-Konzept Spontangärung | 213 |
| Basic-Konzept Spontangärung | 214 |
| SKOFFOENOTEC® Choice | |
| KONZEPTE HEFEERNÄHRUNG | |
| Hefeernährung | 215 |



ÜBERSICHT

FermCraft®

HEFEN

S-Pure

Hefe für eine pures,
sortentypisches Aromaprofil

Seite 66

S-Arom

Hefe für ein
intensives Aromaprofil

Seite 67

S-Finesse

Hefe für ein finessenreiches
und sortentypisches Aromaprofil

Seite 68

S-Expression

Hefe für ein expressives und
sortentypisches Aromaprofil

Seite 69

S-Thiol

Hefe für ein aromatisches
und sortentypisches Aromaprofil

Seite 70

S-GrandCru

Hefe für ein sortentypisches
Aromaprofil

Seite 71

S-RedFruity

Hefe für ein
fruchtiges Aromaprofil

Seite 72

S-GrandRed

Hefe für ein
komplexes Aromaprofil

Seite 73

S-RedPremium

Hefe für ein
reifes Aromaprofil

Seite 74

MaloCraft®

BAKTERIEN

B-Pure

Puristisches Aromaprofil,
Abbau Äpfelsäure

Seite 78

B-Fruit

Fruchtbetontes Aromaprofil,
Abbau Äpfelsäure

Seite 79

B-Terroir

Terroirbetontes Aromaprofil,
Abbau Äpfelsäure

Seite 80

B-Plus

Expressives Aromaprofil,
Abbau Äpfelsäure

Seite 81

FermActiv®

NÄHRSTOFFE

First

Hefeaktivator zur Sicher-
stellung einer guten Gärung

Seite 84

DAP

DAP Hefeernährung
für eine saubere Gärung

Seite 85

Duo

DAP & Thiamin Hefeernähr-
ung für eine saubere Gärung

Seite 86

Complex

Organische Hefeernährung
und Entgiftung für eine
saubere und sichere Gärung

Seite 87

Power

DAP & Thiamin & inaktive Hefen –
eine komplexe Hefeernährung für
eine saubere Gärung

Seite 88

Safe

Entgiftung für
eine sichere Gärung

Seite 89

Malo

Bakterienährstoff und Entgiftung
für eine effiziente
malolaktische Gärung

Seite 90

NTU

Zur Erhöhung der Trübung
für eine bessere
und reintonigere Gärung

Seite 91

FermFinesse®

AROMA PROTECTION & EXPRESSION

Protect

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während Vinifikation und Reifung
Seite 94

Esters

Aroma Expression von Estern/Gäraromen
Seite 95

Thiols

Aroma Expression von Thiolen/Sortenaromen
Seite 96

TanProtect®

White

Tannin für den Oxidationsschutz
Seite 126

Red

Tannin für Oxidationsschutz und Farbstabilisierung
Seite 127

Ferm

Tannin für Farbstabilität und Körper
Seite 128

ZymTec®

ENZYME

Mash White

Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung und Extraktion von Aromavorstufen
Seite 100

Mash Red

Enzym für Mazeration – Verbesserung d. Produktionsleistung, Extraktion von Farbstoffen, Tannin und Aromavorstufen
Seite 101

Clear

Enzym für eine effiziente Klärung
Seite 102

Power

Enzym für Mazeration & Klärung – Verbesserung der Produktionsleistung, Extraktion von Aromavorstufen und effiziente Klärung
Seite 103

Fruit Expression

Enzym für die Aromafreisetzung
Seite 104

Autolysis

Enzym für die Feinhefe-Autolyse, Abbau von Botrytis-Glucane und Verbesserung der Filtration
Seite 105

TanFinesse®

Structure& Length

Eichentannin – für Struktur und Länge
Seite 132

Light Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität
Seite 133

Medium Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität
Seite 134

Medium Plus Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität
Seite 135

Intense Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität
Seite 136

Structure& Balance

Tannine & Polysaccharide – für Struktur und Balance
Seite 137

Roundness& Balance

Tannine & Polysaccharide – für Abrundung und Balance
Seite 138

Elegance& Balance

Tannine & Polysaccharide – für Eleganz und Balance
Seite 139

FineOrigin®

SCHÖNUNGEN

Pure

Erbsenprotein Schönung für klare Wein
Seite 108

Activ

Erbsenprotein & PVPP Schöning für klare Weine
Seite 109

Advanced

Erbsenprotein & PVPP & Calcium Bentonit & Chitin-Glucan Schöning für klare Weine
Seite 110

Plus

Erbsenprotein & PVPP & Gelatine & Calcium Bentonit Schöning für klare Weine
Seite 111

Extra

PVPP & Zellulose & Gelatine & Calcium Bentonit Schöning für klare Wein
Seite 112

PVPP

PVPP Schöning für klare Wein
Seite 113

PVPP – microgranulated

PVPP Schöning für klare Wein
Seite 114

Gelatine Standard

Gelatine Schöning für klare Wein
Seite 115

Gelatine Plus

Gelatine Schöning für klare Wein
Seite 116

Gelatine Extra

Gelatine Schöning für klare Wein und zur Flotation
Seite 117

Casein

Kasein Schöning für klare Wein
Seite 118

Albumin

Albumin Schöning für klare Wein
Seite 119

ISI

Fischbasierte Schöning für klare Wein
Seite 120

CarboTaste

Aktivkohle Schöning für klare Wein
Seite 121

CarboColor

Aktivkohle Schöning für helle Weine
Seite 122

BalanceFinesse®

HARMONISIERUNG

GumSelect

Gummi arabicum – für Körper und zur Abrundung
Seite 142

PremierCru

Polysaccharide & Mannoproteine – für Körper und zur Abrundung
Seite 143

GrandCru

Mannoproteine – für Körper und zur Abrundung
Seite 144

StaboProtect®

STABILISIERUNG

BentoOrigin

Naturliches Calcium Bentonit für die Klärung
Seite 148

BentoPower

Naturliches Natrium-Calcium Bentonit zur Eiweißstabilisierung im Most, während der Gärung und im Wein
Seite 149

MetaSafe

Metaweinsäure Index 40 – für die Weinsteinstabilisierung
Seite 150

VinoSafe Standard

CMC Pulver – für die Weinsteinstabilisierung
Seite 151

VinoSafe Plus

CMC Pulver, sehr leicht löslich – für die Weinsteinstabilisierung
Seite 152

VinoSafe 21%

CMC flüssig 21 % – für die Weinsteinstabilisierung
Seite 153

Säuren

Weinsäure

[Seite 155](#)

Äpfelsäure

[Seite 156](#)

Zitronensäure

[Seite 157](#)

Milchsäure

[Seite 158](#)

Ascorbinsäure

[Seite 159](#)

PrimeOak®

Granular SingleToast FR

Structure

Struktur und Frische

[Seite 163](#)

Light

Fruchtunterstützung und Frische

[Seite 163](#)

Medium

Komplexität und Karamellaromen

[Seite 163](#)

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

[Seite 163](#)

High

Rauchigkeit und Röstaromen

[Seite 163](#)

Chips SingleToast FR

Light

Fruchtunterstützung und Frische

[Seite 165](#)

Medium

Komplexität und Karamellaromen

[Seite 165](#)

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

[Seite 165](#)

High

Rauchigkeit und Röstaromen

[Seite 165](#)

Chips SingleToast US

Medium

Volumen und Kokosaromen

[Seite 167](#)

Medium Plus

Vanille und Kokosaromen

[Seite 167](#)

Chips SignatureBlend FR

Structure & Elegance

Struktur und Eleganz

[Seite 169](#)

Terroir & Fruit

Terroir und Frucht

[Seite 169](#)

Fruit & Volume

Frucht und Volumen

[Seite 169](#)

Vanilla Expression

Expression von Vanillearomen

[Seite 169](#)

Chips SignatureBlend FR

Spice Expression

Expression von Würzigkeit

[Seite 169](#)

Mokka Expression

Expression von Mokkaaromen

[Seite 169](#)

HighToast Expression

Rauchigkeit und Röstaromen

[Seite 169](#)

Blocks FR SingleToast

Light

Fruchtunterstützung und Frische

[Seite 171](#)

Medium

Komplexität und Karamellaromen

[Seite 171](#)

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

[Seite 171](#)

Staves FR SingleToast

Structure

Struktur und Frische

[Seite 173](#)

Light

Fruchtunterstützung und Frische

[Seite 173](#)

Medium

Komplexität und Karamellaromen

[Seite 173](#)

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

[Seite 173](#)

High

Rauchigkeit und Röstaromen

[Seite 173](#)

X

Mokka und Vanille

[Seite 173](#)

Barrel Inserts FR SingleToast

Light

Fruchtunterstützung und Frische

[Seite 175](#)

Medium

Komplexität und Karamellaromen

[Seite 175](#)

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

[Seite 175](#)

High

Rauchigkeit und Röstaromen

[Seite 175](#)

Barrel Inserts FR SignatureBlend

Light Expression

Vielschichtigkeit, Fruchtunterstützung und Frische

[Seite 177](#)

Medium Expression

Vielschichtigkeit, Komplexität und Karamellaromen

[Seite 177](#)

MediumPlus Expression

Vielschichtigkeit, Röstaromen und Komplexität

[Seite 177](#)

HighToast Expression

Vielschichtigkeit, Rauchigkeit und Röstaromen

[Seite 177](#)

WEISS- & ROSÉWEINE

ROTWEINE

| Maische | Most vor dem Absetzen | Most nach Absetzen | Maische | Gärung | Ausbau |
|---|--|--|---|--|---|
| MAZERATION ZymTec® Power/ Mash White 2-4 g bzw. ml/100 kg ab S. 100 | SEDIMENTATION PEKTINSPALTUNG ZymTec® Power/Clear 2-4 g bzw. ml/100 hl ab S. 103 | SEDIMENTATION / EIWEISSREDUKTION StaboProtect® BentoOrigin / BentoPower 80-200 g/hl ab S. 148 | AROMA EXPRESSION FermFinesse® Thiols 30-50 g/hl Seite 96 | EXTRAKTION ZymTec® Mash Red 2-4 ml/100 kg Seite 101 | HEFEAKTIVIERUNG FermActiv® First 30 g/hl Seite 84 |
| AROMASCHUTZ TanProtect® White 3-15 g/100 kg Seite 126 | PHENOL-REDUKTION FineOrigin® Range je nach Produkt ab S. 108 | AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 30-50 g/100 hl Seite 94 | | FARBSTABILITÄT TanProtect® Red 10-80 g/100 kg Seite 127 | BAKTERIEN- NÄHRSTOFF UND -ENTGIFTUNG FermCraft® Range 20-25 g/hl ab S. 84 |
| FermFinesse® Protect 30-50 g/100 kg Seite 94 | | | | STRUKTUR / KOMPLEXITÄT PrimeOak® Granular Structure / Medium 100-400 g/100 kg Seite 163 | SEQUENZIELLER SÄUREABBAU MaloCraft® B-Fruit / B-Terroir Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 79 |
| | | | | | HEFEERNÄHRUNG FermActiv® Range je nach Produkt ab S. 84 |
| HEFEAKTIVIERUNG FermActiv® First 30 g/hl Seite 84 | HEFEERNÄHRUNG FermActiv® Range je nach Produkt ab S. 84 | AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 30-50 g/hl Seite 94 | AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 5-15 g/hl Seite 94 | AROMA EXPRESSION FermFinesse® Thiols 30-50 g/hl Seite 96 | AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 5-15 g/hl Seite 94 |
| HEFE FermCraft® Range 20-25 g/hl ab S. 84 | TRÜBUNG FermActiv® NTU 20-80 g/hl Seite 91 | STRUKTUR & ELEGANZ PrimeOak® Chips Structure & Elegance 10-150 g/hl Seite 169 | SEQUENZIELLER SÄUREABBAU MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 78 | | BAKTERIEN- NÄHRSTOFF UND -ENTGIFTUNG FermActiv® Malo 20-40 g/hl Seite 90 |
| CO-INOKULATION SÄUREABBAU MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 78 | AROMA EXPRESSION FermFinesse® Esters 30-50 g/hl Seite 95 | KOMPLEXITÄT & KÖRPER ZymTec® Autolysis 6 g/hl Seite 105 | | | SEQUENZIELLER SÄUREABBAU MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 78 |
| | ZymTec® Fruit Expression 3-6 g/hl Seite 104 | ENTGIFTUNG IM FALLE EINER STOCKENDEN GÄRUNG FermActiv® Safe 20-40 g/hl Seite 99 | | | BAKTERIEN- NÄHRSTOFF UND -ENTGIFTUNG FermActiv® Malo 20-40 g/hl Seite 90 |
| | | | | | SEQUENZIELLER SÄUREABBAU MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 78 |

Kategorieübersichten

01

HEFEN WEISS/ROSÉ/SEKT

FermCraft®

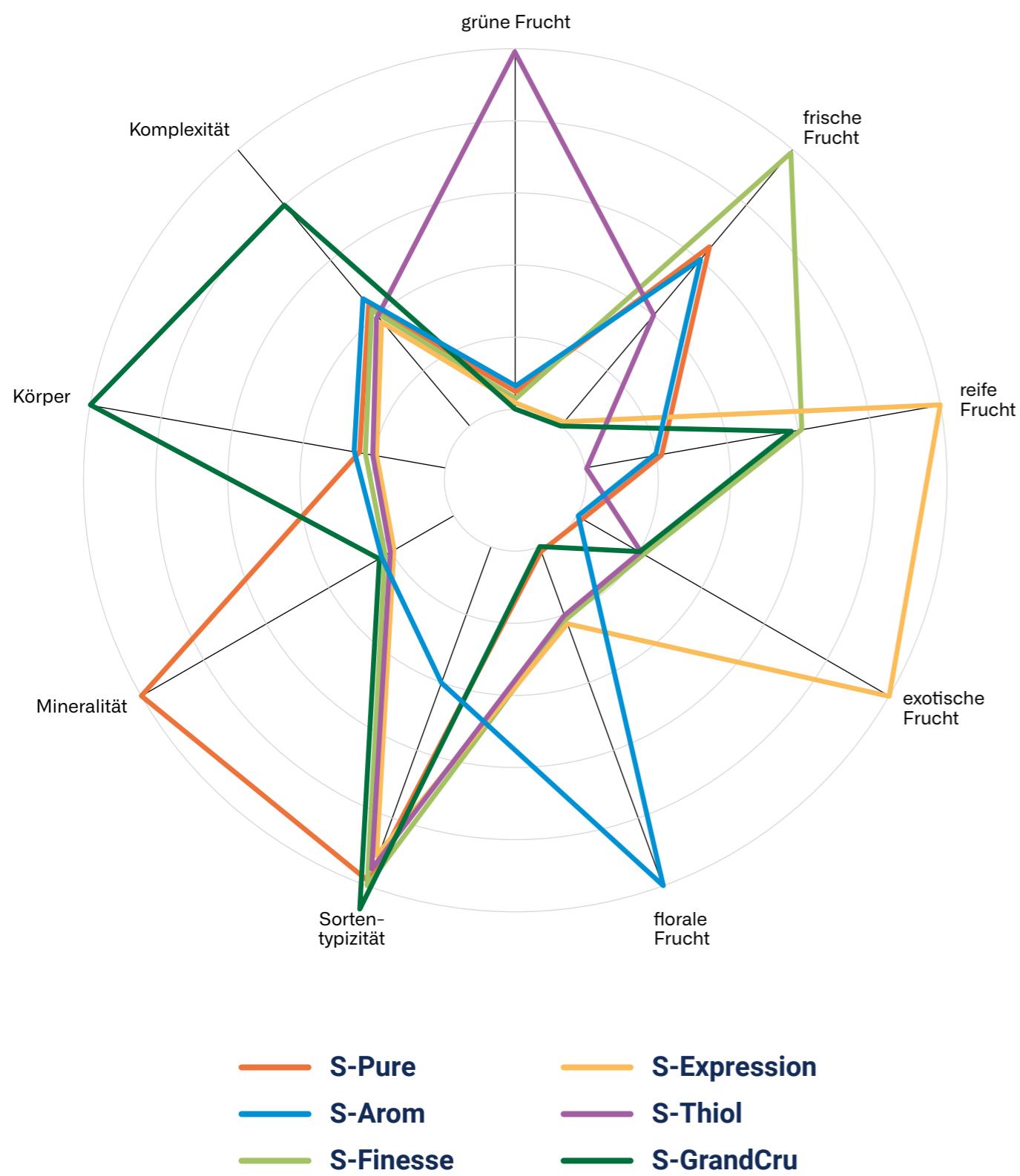


Details ab Seite 64

| | S-Pure | S-Arom | S-Finesse | S-Expression | S-Thiol | S-GrandCru |
|----------------------------------|---|-----------------------------------|---|---|---|---|
| WEINTYP | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| SORTEN-AROMATIK/THIOLE | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| GÄRAROMATIK/ESTER | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| NÄHRSTOFF-BEDARF | mittel | hoch | hoch | hoch | hoch | gering |
| GÄR-TEMPERATUR | 12–18 °C | 12–15 °C | 14–18 °C | 12–18 °C | 14–18 °C | 15–23 °C |
| ALKOHOL-TOLERANZ | bis 16 % alc | bis 16 % alc | bis 15 % alc | bis 18 % alc | bis 15 % alc | bis 17 % alc |
| AROMAPROFIL | pur, mineralisch, sortentypisch | fruchtig, basierend auf Gäraromen | fruchtig, basierend auf Sorten- & Gäraromen | fruchtig, basierend auf Sorten- & Gäraromen | aromatisch, basierend auf Sorten- & Gäraromen | komplexes, sorten-typisches Aromaprofil |
| REBSORTEN | für alle Rebsorten, je nach stilistischer Präferenz; einzelne Anwendung oder in Hefekombination | | | | | |
| DOSIERUNG G/HL | 20–25 | 20–25 | 20–25 | 20–25 | 20–25 | 20–25 |
| KOMBINATION MIT AROMA EXPRESSION | FermFinesse Thiols und/ oder FermFinesse Esters | FermFinesse Esters | FermFinesse Thiols | FermFinesse Thiols | FermFinesse Thiols | FermFinesse Thiols |
| LIEFER-EINHEIT | 500 g | 500 g | 500 g | 500 g | 500 g | 500 g |

HEFEN – FermCraft®

Aromaprofil Weißweinhefen Gesamtübersicht



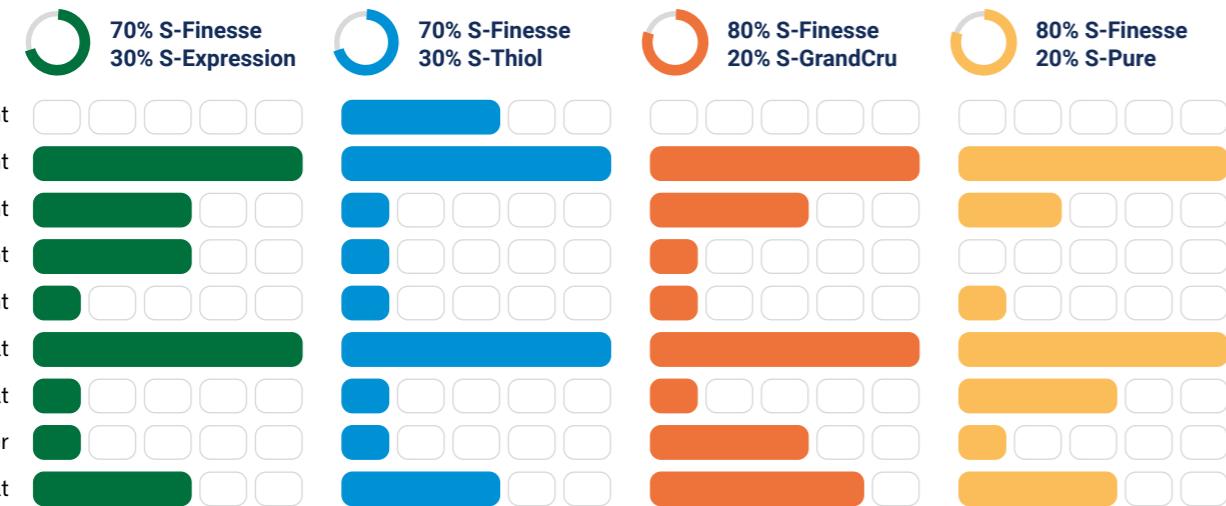
AROMAPROFIL WEISSWEINHEFEN



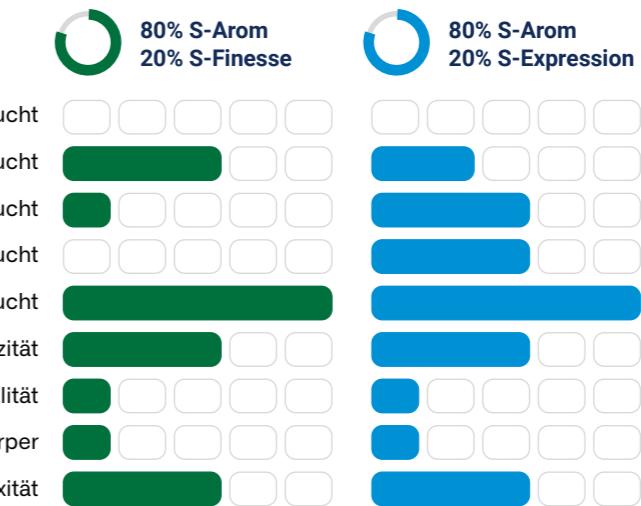
KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

Hefekombinationen in einem Tank bringen mehr aromatische Komplexität in die Weine und liefern bessere sensorische Ergebnisse, als der Verschnitt von fertigen Weinen, die mit unterschiedlichen Hefen vergoren wurden. Bei den Kombinationen werden die Hefen zum gleichen Zeitpunkt extra vorbereitet und danach zeitgleich in den Tank gegeben. Die Kombinationen sind vielfältig und geben die Möglichkeit, noch mehr Individualität in die Weine zu bringen.

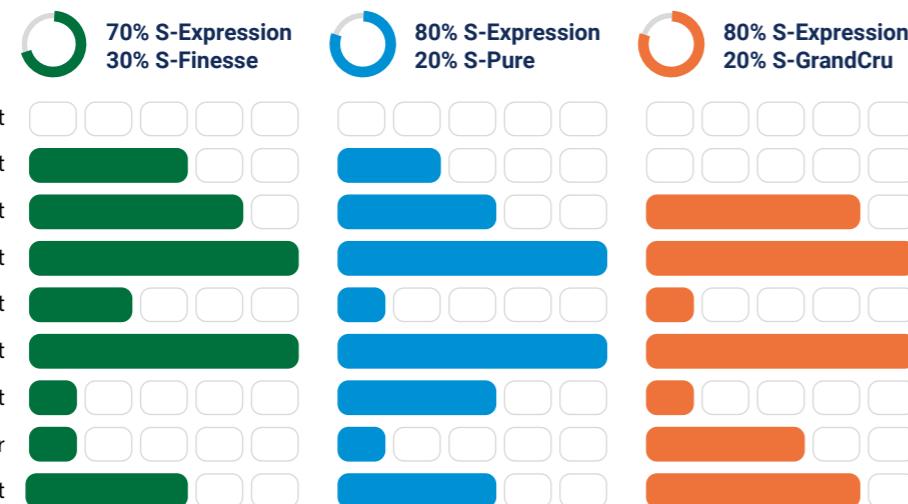
FermCraft® S-Finesse



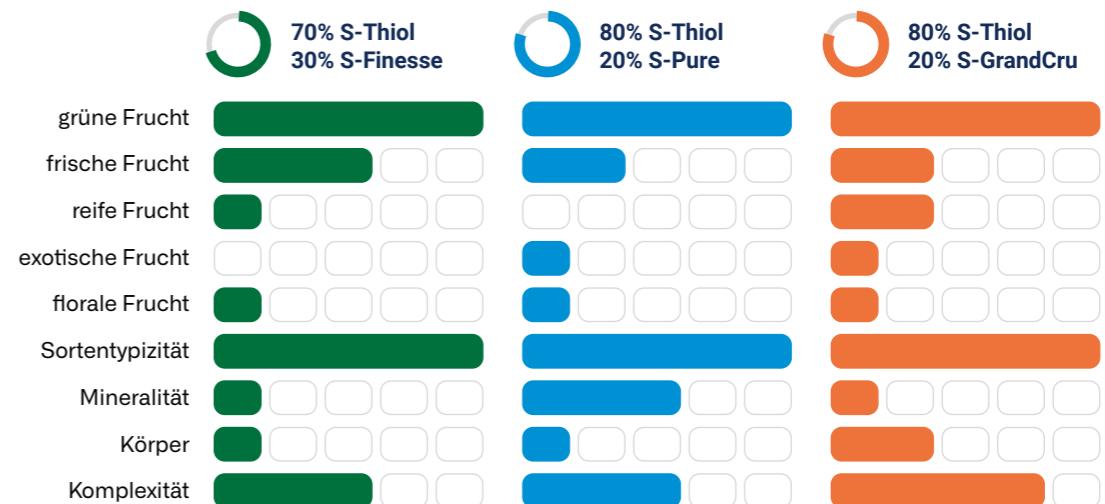
FermCraft® S-Arom



FermCraft® S-Expression

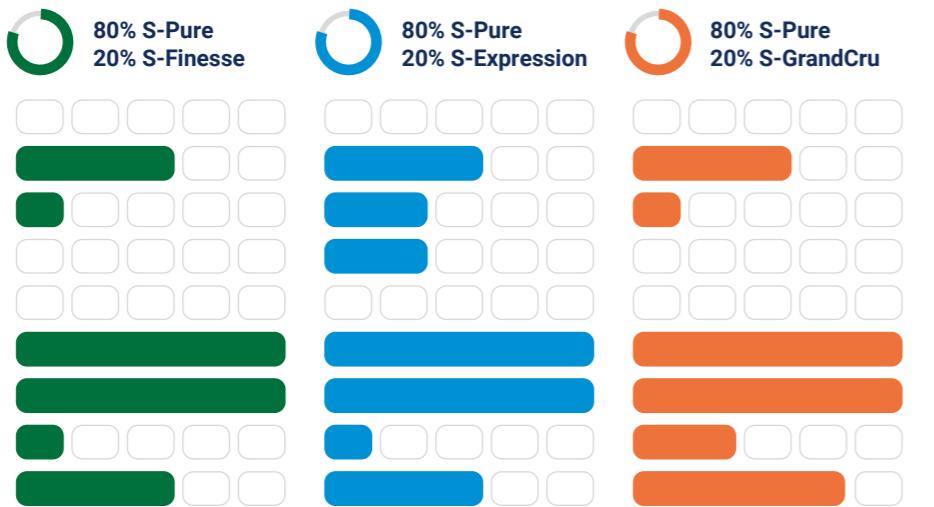


FermCraft® S-Thiol

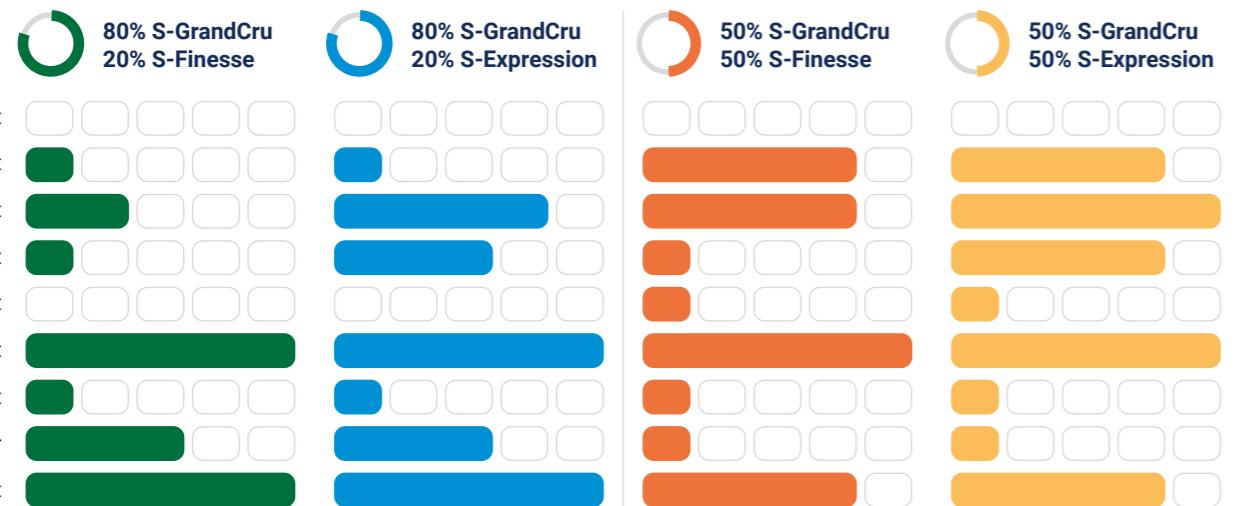


KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

FermCraft® S-Pure



FermCraft® S-GrandCru



HEFEN ROTWEIN

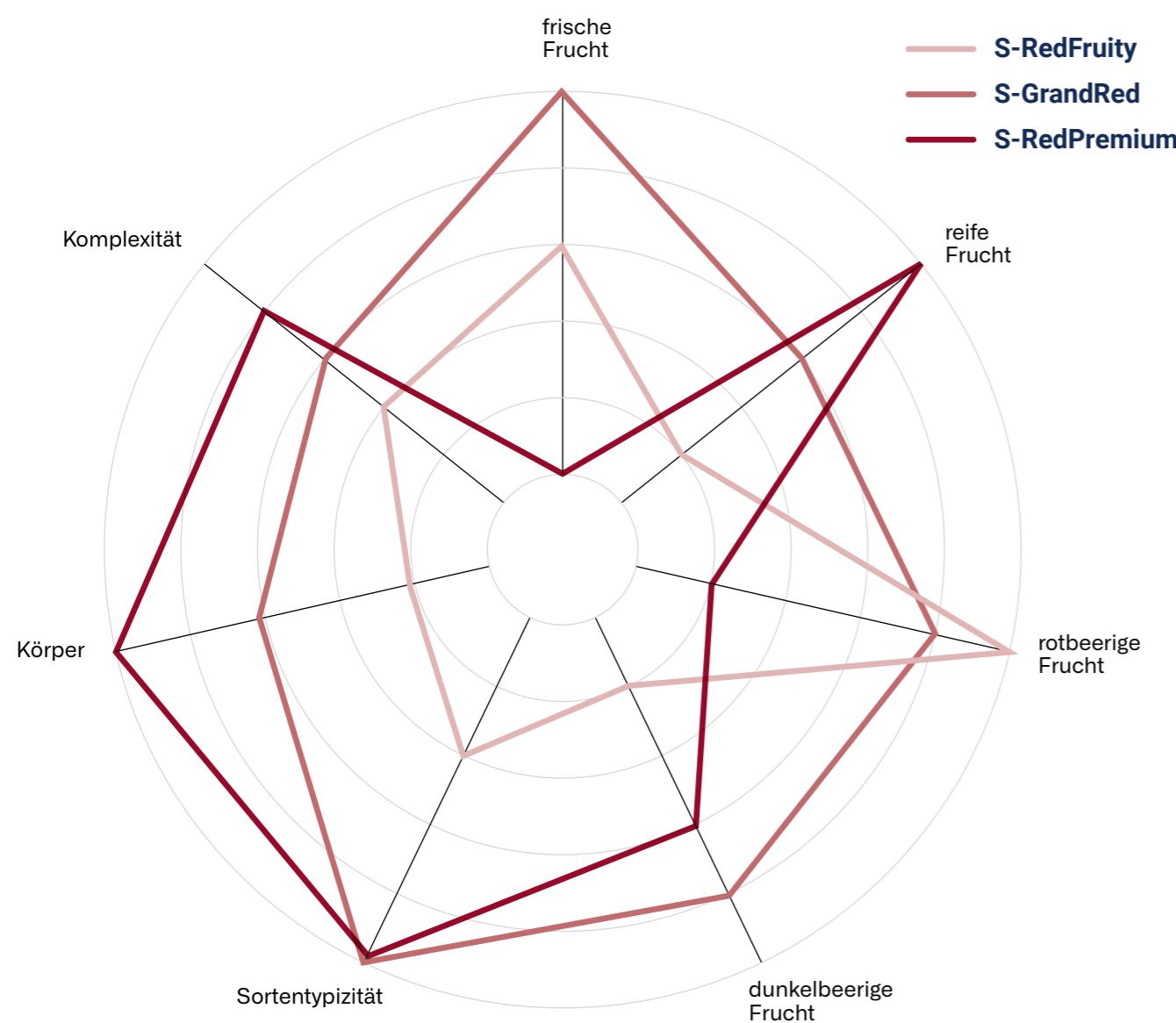
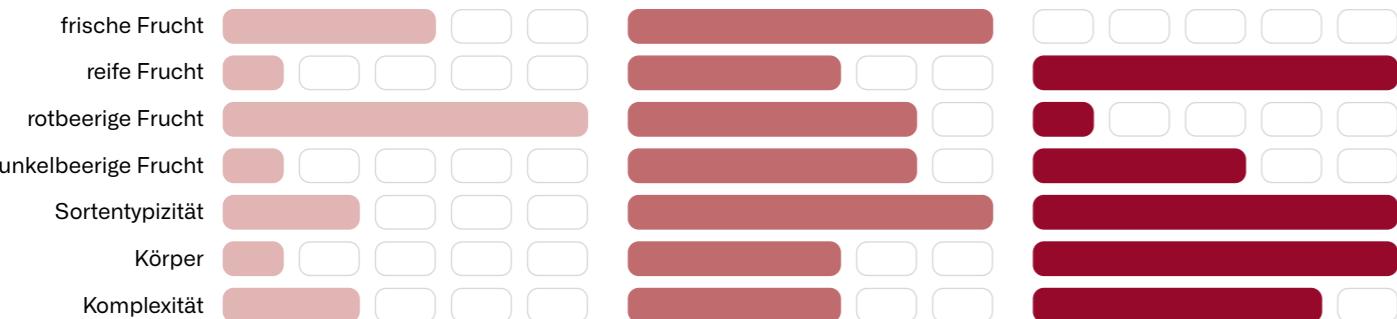
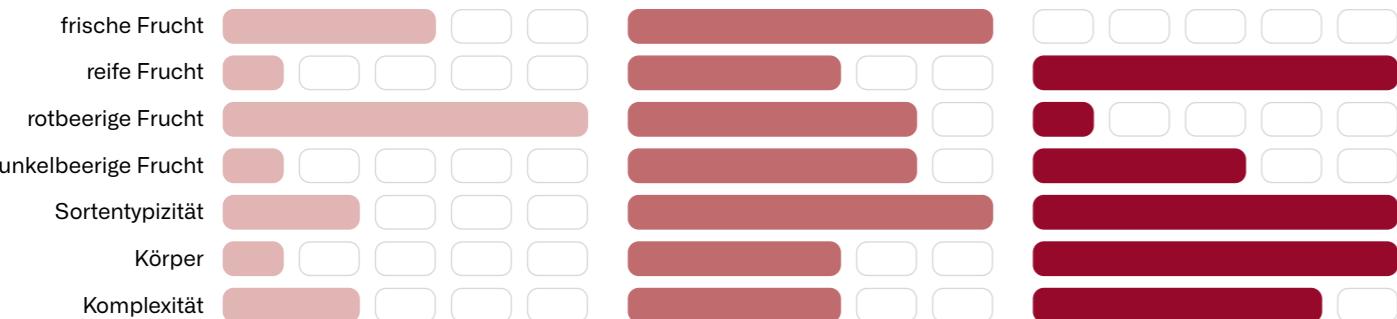
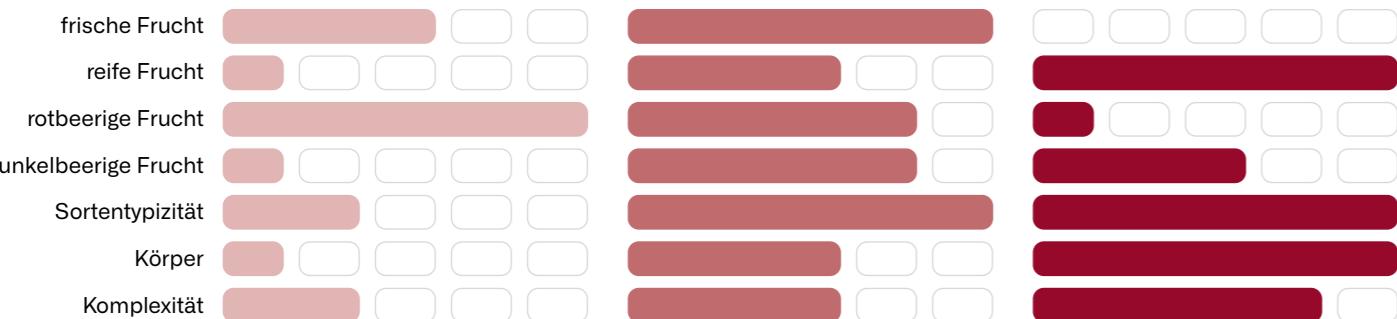
FermCraft®



| | S-RedFruity | S-GrandRed | S-RedPremium |
|----------------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| WEINTYP | ● | ● | ● |
| SORTEN-AROMATIK/THIOLE | ● | ● | ● |
| GÄRAROMATIK/ESTER | ● | ● | ● |
| NÄHRSTOFF-BEDARF | gering | gering | gering |
| GÄR-TEMPERATUR | 20-28 °C (bis 32°C möglich) | 20-28 °C (bis 35°C möglich) | 20-28 °C (bis 32°C möglich) |
| ALKOHOL-TOLERANZ | bis 16 % alc | bis 17 % alc | bis 18 % alc |
| REBSORTEN | für alle Rebsorten, je nach stilistischer Präferenz; einzelne Anwendung oder in Hefekombination | | |
| AROMAPROFIL | fruchtiges Aromaprofil | komplexes Aromaprofil | reifes Aromaprofil |
| DOSIERUNG G/HL | 20-25 | 20-25 | 20-25 |
| KOMBINATION MIT AROMA EXPRESSION | FermFinesse Thiols | FermFinesse Thiols | FermFinesse Thiols |
| LIEFER-EINHEIT | 500 g | 500 g | 500 g |

Details ab Seite 72

AROMAPROFIL ROTWEINHEFEN

**S-RedFruity****S-GrandRed****S-RedPremium**

KOMBINATIONEN ROTWEINHEFEN

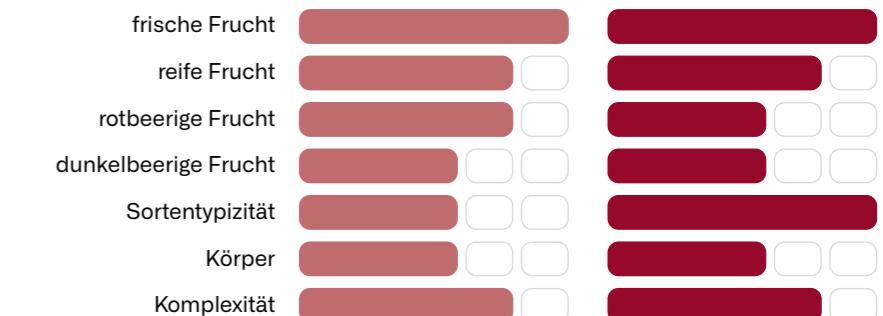
FermCraft® S-RedFruity

80% S-RedFruity
20% S-GrandRed



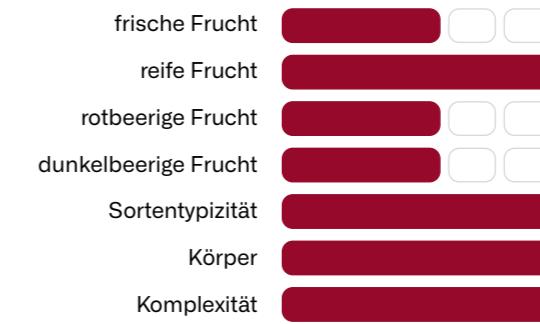
FermCraft® S-GrandRed

80% S-GrandRed
20% S-RedFruity



FermCraft® S-RedPremium

80% S-RedPremium
20% S-GrandRed



BAKTERIEN

MaloCraft®



| | B-Pure | B-Fruit | B-Terroir | B-Plus |
|---------------------------|--|--|---|---|
| WEINTYP | ● ● ○ | ● ● ○ | ● ● ○ | ● ● ○ |
| ANWENDUNG | Co-Inokulation/ Sequenziell | Co-Inokulation/ Sequenziell | Co-Inokulation/ Sequenziell | Sequenziell |
| FRUCHT- EXPRESSION | ● | ● | ● | |
| TERROIR- AUSDRUCK | ● | ● | ● | ● |
| KOMPLEXITÄT | ● | ● | ● | ● |
| GESCHMEIDIG- KEIT | ● | ● | ● | ● |
| WEINSTIL | puristisches Aromaprofil und Geschmeidigkeit; Sektgrundwein | fruchtiges Aro- maprofil und Ge- schmeidigkeit | terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit | expressives Aromaprofil und Cremigkeit; Produktion von Diacetyl |
| SO ₂ -TOLERANZ | <18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt | <18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt | <18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt | <18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt |
| PH-TOLERANZ | >3,2 | >3,3 | >3,3 | >3,2 |
| ALKOHOL- TOLERANZ | 15 % vol. | 17 % vol. | 17 % vol. | 15 % vol. |
| TEMPERATUR- EMPFEHLUNG | >20 °C | >20 °C | 22–27 °C | 16–27 °C |
| LIEFEREINHEIT | 2,5 h 25 hl | 2,5 h 25 hl | 2,5 h 25 hl | 2,5 h 25 hl |

Details ab Seite 76

NÄHRSTOFFE



Details ab Seite 82

FermActiv®

| | First | DAP | Duo | Complex | Power | Safe | Malo | NTU |
|---------------------------------|------------------|--------------------|-------------------|--------------------|-------------------|--------------------|---------------------------------------|--------------------|
| WEINTYP | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● |
| AMMONIUM-STICKSTOFF | | ● | ● | | ● | | | ● |
| THIAMIN | | | ● | | | ● | | ● |
| ORGANISCHER STICKSTOFF | | | | ● | ● | | | ● |
| ENTGIFTUNG | ● | | | ● | ● | ● | ● | ● |
| TRÜBUNG | ● | | | ● | ● | ● | ● | ● |
| VITAMINE/MINERALSTOFFE | ● | | | ● | ● | | ● | ● |
| STEROLE/UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN | ● | | | | ● | | | ● |
| AROMA EXPRESSION | ● | | | ● | | | | |
| AROMASCHUTZ | | | | | | | | |
| FAN-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL | | 40 | 40 | 10 | 30 | | | |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | Hefe-aktivierung | während der Gärung | bis zur Gärhälfte | während der Gärung | bis zur Gärhälfte | während der Gärung | vor od. während malolaktischer Gärung | während der Gärung |
| DOSIERUNG G/HL | 30 | 10-100 | 10-50 | 20-60 | 10-40 | 20-40 | 20-40 | 20-80 |
| LIEFER-EINHEIT | 1 kg | 1 kg, 10 kg, 20 kg | 1 kg, 10 kg | 1 kg | 1 kg, 10 kg | 1 kg | 500 g | 1 kg |

AROMA PROTECTION & EXPRESSION



Details ab Seite 92

FermFinesse®

| | Protect | Esters | Thiols |
|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------|
| WEINTYP | ● ● ● | ● ● ● | ● ● ● |
| AMMONIUM-STICKSTOFF | | | |
| THIAMIN | | | |
| ORGANISCHER STICKSTOFF | ● | ● | ● |
| ENTGIFTUNG | ● | ● | ● |
| VITAMINE/MINERALSTOFFE | ● | ● | ● |
| STEROLE/UNGESÄTTIGTE ETTSÄUREN | ● | ● | ● |
| AROMA EXPRESSION | ● | ● ● | ● ● |
| AROMASCHUTZ | ● ● | ● | ● |
| FAN-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL | | | |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | Maische, Gärung, Ausbau | erstes Gärdtrittel | vor Gärbeginn |
| DOSIERUNG G/HL | 30-50 | 20-50 | 20-50 |
| LIEFER-EINHEIT | 1 kg | 1 kg | 1 kg |

ENZYME

ZymTec®



| | Mash White | Mash Red | Clear | Power | Fruit Expression | Autolysis |
|---|---|-------------------------|---|---|------------------------------------|------------------------------------|
| WEINTYP | ●○ | ● | ●○ | ●○ | ●○ | ●○● |
| VERFÜGBAR ALS | ●+● | ● | ●+● | ●+● | ● | ● |
| MAZERATION | ● | ● | ● | ● | | |
| KLÄRUNG | ● | ● | ● | ● | | |
| FILTRATION | ● | ● | ● | ● | | |
| AUTOLYSE | | | | | | |
| AROMA- EXPRESSION | | | | | ● | |
| ANWENDUNGS- ZEITPUNKT | Maische | Maische | Saft | Maische und/oder Saft | Wein in Endgärung od. Ausbau | Wein in Endgärung od. Ausbau |
| DOSIERUNG IN G BZW. ML/HL BZW. 100 KG | 2–4 g bzw. ml/100 kg | 2–4 g bzw. ml/100 kg | 2–4 g bzw. ml/100 kg | 2–4 g bzw. ml/100 kg bzw. hl | 3–6 g/hl | 6–10 g/hl |
| LIEFER- EINHEIT | granuliert: 100 g, 250 g flüssig: 250 g, 1 kg, 5 kg | flüssig: 250 g | granuliert: 100 g, 250 g flüssig: 250 g, 1 kg, 5 kg | granuliert: 100 g, 250 g flüssig: 250 g, 1 kg, 5 kg | granuliert: 100 g | granuliert: 100 g |

Details ab Seite 98

SCHÖNUNG

FineOrigin®



| | Pure | Activ | Advanced | Plus | Extra | PVPP |
|---------------------------|-------------------------------------|----------------------|---|--|--|-----------------------------|
| WEINTYP | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● | ● ● |
| PRODUKT | Erbsenprotein | Erbsenprotein & PVPP | Erbsenprotein & PVPP & Calcium Bentonit & Chitin-Glucan | Erbsenprotein & PVPP & Gelatine & Calcium Bentonit | PVPP & Zellulose & Gelatine & Calcium Bentonit | PVPP / PVPP microgranulated |
| FARBREDUKTION | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| REDUKTION VEGETALER NOTEN | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| GEGEN OXIDATION | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| REDUKTION PHENOLE | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| KLÄRUNG | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | Most, Wein | Most, Wein | Most | Most | Most | Most, Wein |
| DOSIERUNG G/HL | 2–50 | 10–80 | 10–100 | 30–100 | 30–100 | 2–80 |
| LIEFER-EINHEIT | 1 kg, 10 kg; flüssig 21 kg | 1 kg, 10 kg | 1 kg | 1 kg, 10 kg | 1 kg, 10 kg | 1 kg, 10 kg, 22,7 kg |

Details ab Seite 106

FineOrigin®

| | Gelatine Standard | Gelatine Plus | Gelatine Extra |
|---------------------------|-------------------|--|--|
| WEINTYP | | | |
| PRODUKT | Gelatine | Gelatine, leicht löslich in Kaltwasser | Gelatine, leicht löslich in Kaltwasser |
| FARBREDUKTION | | | ● |
| REDUKTION VEGETALER NOTEN | ● | ● | ● |
| GEGEN OXIDATION | ● | ● | ● |
| REDUKTION PHENOLE | ● | ● | ● |
| KLÄRUNG | ● | ● | ● |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | Most, Wein | Most, Wein | Most, Wein, Flotation |
| DOSIERUNG G/HL | 2-10 | 0,5-40 | Schönung: 0,5-5; Flotation: 5-20 g/hl |
| LIEFER-EINHEIT | 1 kg, 10 kg | 1 kg, 10 kg | 1 kg, 10 kg |

FineOrigin®

| | Casein | Albumin | ISI | Carbo-Taste | Carbo-Colour |
|---------------------------|------------|---------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| WEINTYP | | | | | |
| PRODUKT | Casein | Albumin | Isinglass – Hausenblase | Aktivkohle – Geschmack | Aktivkohle – Farbe |
| FARBREDUKTION | ● | | | | ● |
| REDUKTION VEGETALER NOTEN | ● | | ● | ● | ● |
| GEGEN OXIDATION | ● | ● | ● | ● | ● |
| REDUKTION PHENOLE | ● | ● | ● | | |
| KLÄRUNG | ● | ● | ● | | |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | Most, Wein | Wein | Most, Wein | Most, Wein | Most, Wein |
| DOSIERUNG G/HL | 2-60 | 2-10 | 0,25-3 | 2-100 | 10-100 |
| LIEFER-EINHEIT | 1 kg | 1 kg | 50 g, 100 g | 1 kg, 10 kg | 1 kg, 10 kg |

TANNINE



TanProtect®

| | White | Red | Ferm |
|-------------------------------------|------------------------|---|--|
| WEINTYP | ● ● | ● | ● |
| HEMMUNG LACCASE (BOTRYTIS) | ● | ● | ● |
| OXIDATIONSSCHUTZ | ● | ● | ● |
| FARB-STABILITÄT | | ● | ● |
| KÖRPER | | | ● |
| REAKTION MIT PROTEINEN | ● | ● | ● |
| ANWENDUNGS- ZEITPUNKT | Maische, Most, Wein | Maische, Most, währ. Gärung | während der Gärung, bei Pressung |
| DOSIERUNG IN G/HL BZW. 100 KG | 3-15 | gesundes Lesegut: 10-30; botrytis befallenes Lesegut: 40-80 | 10-40 |
| LIEFER- EINHEIT | 1 kg | 1 kg | 1 kg |

Details ab Seite 124

TANNINE



Details ab Seite 130

TanFinesse®

| | Structure & Length | Light | Medium | Medium Plus | Intense | Structure & Balance | Roundness & Balance | Elegance & Balance |
|----------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| STRUKTUR | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| LÄNGE | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| KOMPLEXITÄT | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| VOLUMEN | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| FRISCHE | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● | ● |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung | während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung |
| DOSIERUNG G/HL | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl | WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl |
| LIEFER-EINHEIT | 50 g; 100 g, 250 g |

Die Produkte der BalanceFinesse®- und TanFinesse®-Gruppe behalten Eleganz und Feingliedrigkeit auch bei höheren Dosierungen. Es sind Aufwandmengen bis zu 40 g/hl und auch darüber möglich. Die Kombination aus unterschiedlichen Produkten dieser Gruppen ist je nach oenologischen Ziel sehr sinnvoll. Details siehe unter „Profilierung / Füllfertigmachung“.

HARMONISIERUNG



Details ab Seite 140

BalanceFinesse®

| | GumSelect | PremierCru | GrandCru |
|---------------------------------|---|--|--|
| LÄNGE | • | • | • |
| KOMPLEXITÄT | • | • | • |
| VOLUMEN | • | • | • |
| FRISCHE | | • | • |
| UNTERSTÜTZUNG FRISCHE FRUCHT | | • | • |
| UNTERSTÜZUNG REIFE FRUCHT | | • | • |
| DOSIERUNG G/HL | WW/Rosé: 0,5–50 g/hl; RW: 5–160 g/hl | WW/Rosé: 0,25–50 g/hl; RW: 1–160 g/hl | WW/Rosé: 0,1–20 g/hl; RW: 0,5–40 g/hl |
| ANWENDUNGS- ZEITPUNKT | vor der Füllung | vor der Füllung | vor der Füllung |
| LIEFER- EINHEIT | 500 g, 1 kg | 100 g, 250 g, 500 g, 1 kg | 100 g, 250 g, 500 g, 1 kg |

STABILISIERUNG

StaboProtect®



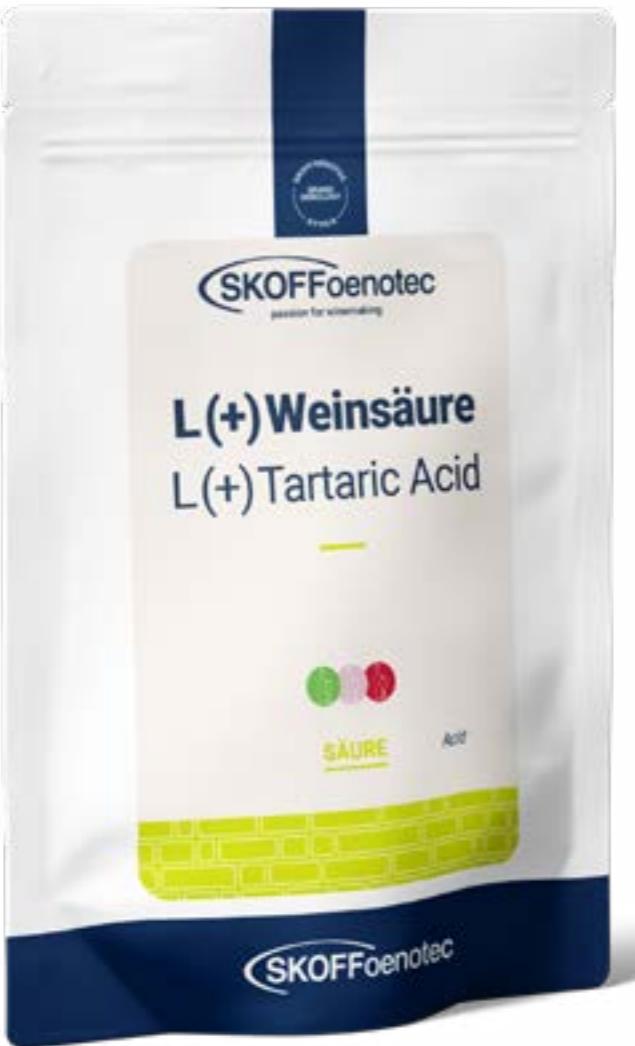
| | BentoOrigin | BentoPower |
|------------------------|-------------|--------------------------------|
| WEINTYP | ● ● | ● ● |
| PRODUKT | Ca-Bentonit | Na-Ca-Bentonit |
| KLÄRUNG | ● | ● |
| EIWEISS-STABILISIERUNG | • | ● |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | Most | Most, während der Gärung, Wein |
| DOSIERUNG G/HL | 50–200 | 80–200 |
| LIEFER-EINHEIT | 25 kg | 25 kg |

StaboProtect®

| | MetaSafe | VinoSafe Standard | VinoSafe Plus | VinoSafe 21 % |
|----------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| WEINTYP | ● ● ● | ● ● | ● ● | ● ● |
| PRODUKT | Metaweinsäure 40 | CMC (Carboxy-methylcellulose) | CMC (Carboxy-methylcellulose) | CMC (Carboxy-methylcellulose) |
| WEIN-STABILITÄT | ● | ● | ● | ● |
| LANGZEIT-WIRKUNG | • | ● | ● | ● |
| LÖSLICHKEIT | ● | • | ● | ● |
| ANWENDUNGS-ZEITPUNKT | Wein vor der Füllung | Wein vor der Füllung | Wein vor der Füllung | Wein vor der Füllung |
| DOSIERUNG G/HL | 10 | 10–20 | 10–20 | 25–45 |
| LIEFER-EINHEIT | 1 kg | 1 kg | 1 kg | 1 kg, 5 kg, 25 kg |

Details ab Seite 146

SÄUREN



Weinsäure / Tartaric acid

Äpfelsäure / Malic acid

Zitronensäure / Citric acid

Ascorbinsäure / Ascorbic acid

Milchsäure / Lactic acid

Details ab Seite 154

skoffoenotec.com



PrimeOak®

ÜBERSICHT OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE

ABKÜRZUNG — TOASTING

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| S | Structure (Untoasted) |
| L | Light |
| M | Medium |
| M+ | Medium Plus |
| H | High |
| X | Extra deep |
| SBLE | SignatureBlend Light Expression |
| SBME | SignatureBlend Medium Expression |
| SBMPE | SignatureBlend Medium Plus Expression |
| SBHTE | SignatureBlend HighToast Expression |

SingleToast

Eine Toastung mit klarem sensorischen Profil für eine gezielte Anwendung

SignatureBlend

Kombination unterschiedlicher Toastings um komplexe sensorische Profile zu erreichen

| | | TOASTINGS | MASSE | KONTAKTZEIT |
|---|--|---|--------------------------|---|
|  | Granulate SingleToast FR | S/L/M/M+/H | 2–7 mm |  1–2 Wochen |
|  | Chips SingleToast FR | S/L/M/M+/H | 5–20 mm |  4–8 Wochen |
| | Chips SingleToast US | M/M+ | 5–20 mm |  4–8 Wochen |
| | Chips SignaturBlend FR | Structure & Length; Terroir & Fruit; Fruit & Volume; Vanille Expression; Spice Expression; Mokka Expression; HighToast Expression | 5–20 mm |  4–8 Wochen |
|  | Blocks SingleToast FR | B.07 | L/M/M+ | 7 mm (47 x 47 x 7)  2–4 Monate |
|  | Staves SingleToast FR | S.07 | S/L/M/M+/H | 7 mm (960 x 47 x 7) ca. 200 g  4–6 Monate |
| | | S.12 | X | 12 mm (960 x 47 x 12) ca. 350 g  6–8 Monate |
| | | S.22 | S/L/M/M+/H | 22 mm (960 x 47 x 22) ca. 700 g  10–12 Monate |
|  | Barrel Inserts SingleToast FR | I.12 (12 Glieder) | L/M/M+/H |  4–6 Monate |
| | | I.24 (24 Glieder) | L/M/M+/H |  4–6 Monate |
| | Barrel Inserts SignaturBlend FR | I.20 (20 Glieder) | SBLE; SBME; SBMPE; SBHTE | Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g; im Fass: 3 Glieder nebeneinander, Edelstahlverbindungen und Edelstahl-Hacken zum Befestigen am Stopfen  4–6 Monate |

PrimeOak®

ANWENDUNG

OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE



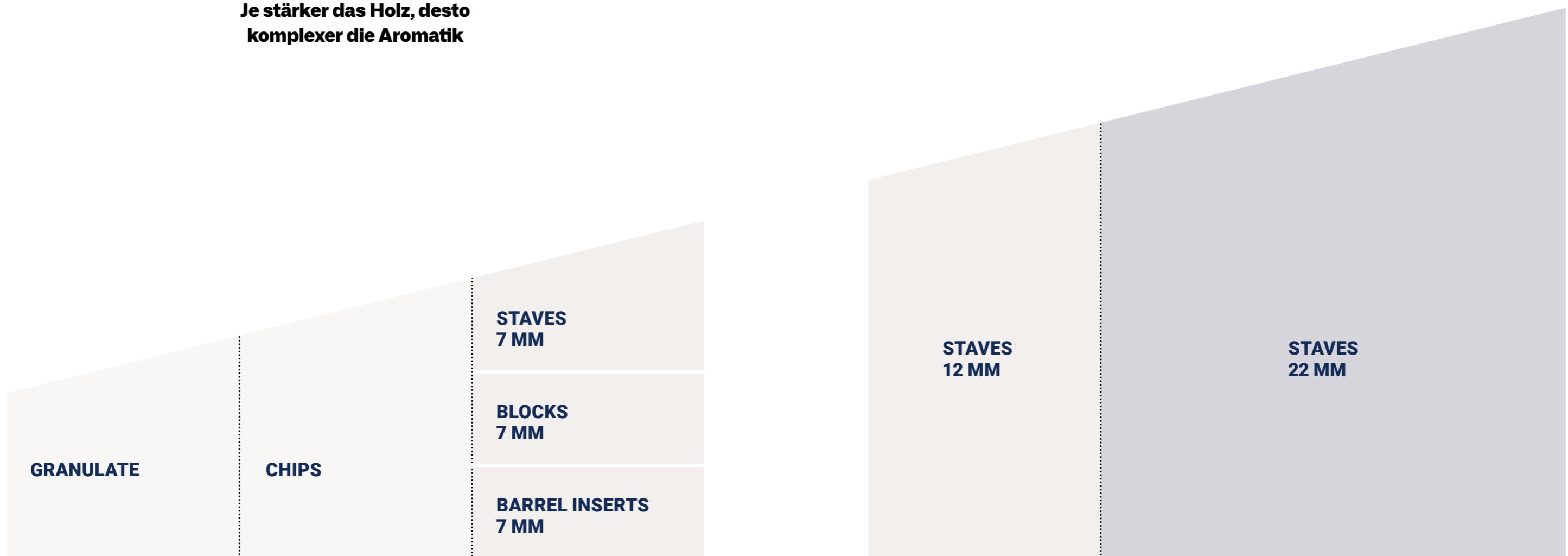
| | ANWENDUNGSORT | ANWENDUNGSZEITPUNKT | OENOLOGISCHE ANWENDUNG |
|--|--|--|---|
| Granulate SingleToast FR | Stahltank; Großes Holzfass; Gärständer | Gärung von WW, Rosé und RW; Füllfertigmachung | für die Erreichung eines bestimmten sensorischen Profils innerhalb sehr kurzer Zeit |
| Chips SingleToast FR | | | |
| Chips SingleToast US | Stahltank; Großes Holzfass | Gärung von WW und Rosé; im Ausbau; Füllfertigmachung | für die Erreichung eines bestimmten sensorischen Profils innerhalb kurzer Zeit |
| Chips SignaturBlend FR | | | |
| Blocks SingleToast FR | Stahltank; Großes Holzfass | Gärung von WW und Rosé; im Ausbau | für ein vielschichtiges sensorische Aromaprofil mit Komplexität |
| Staves SingleToast FR | Stahltank; Großes Holzfass | im Ausbau | für ein vielschichtiges sensorische Aromaprofil mit Komplexität |
| Barrel Inserts SingleToast FR | Stahltank; Großes Holzfass | im Ausbau | für ein vielschichtiges sensorische Aromaprofil mit Komplexität; Fässer können dadurch länger verwendet werden – frisches Holz kommt vom Insert und die Mikrooxidation vom Fass |
| Barrel Inserts SignaturBlend FR | | | |

Details ab Seite 160

PrimeOak®

HOLZSTÄRKE UND GESCHMACKSPROFIL

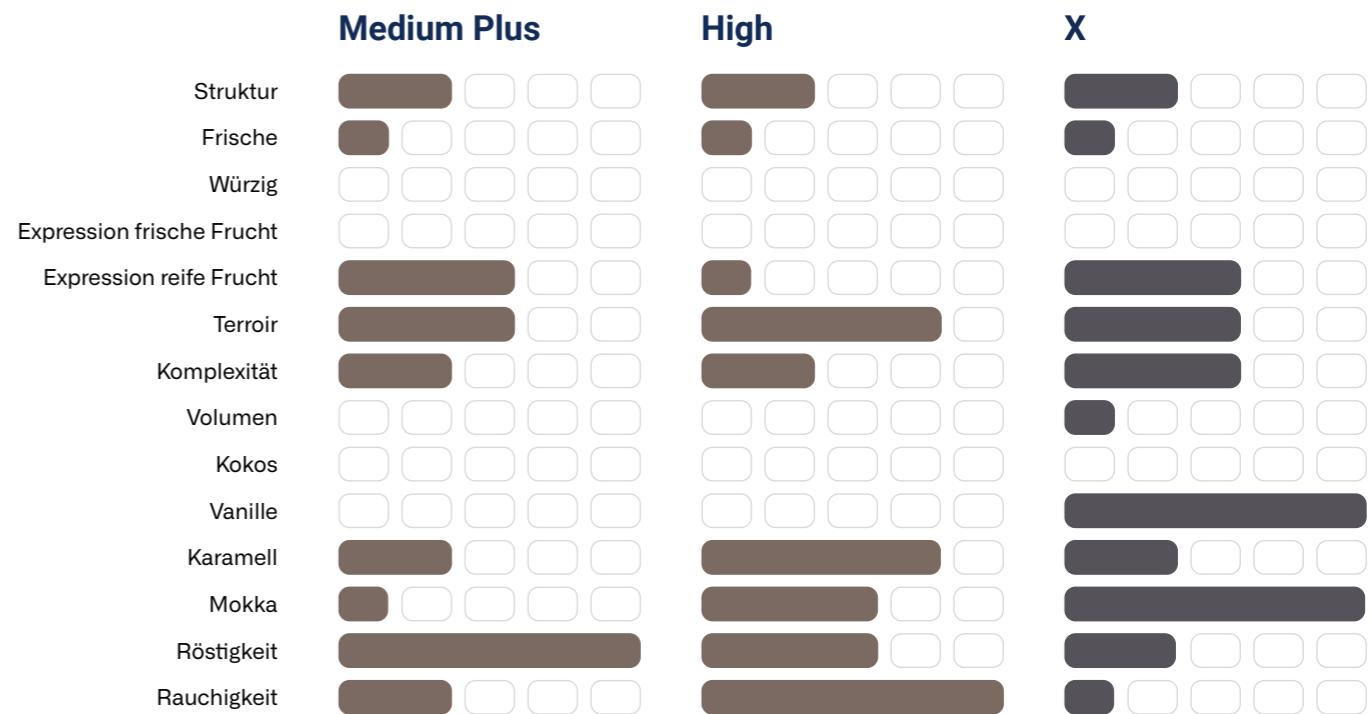
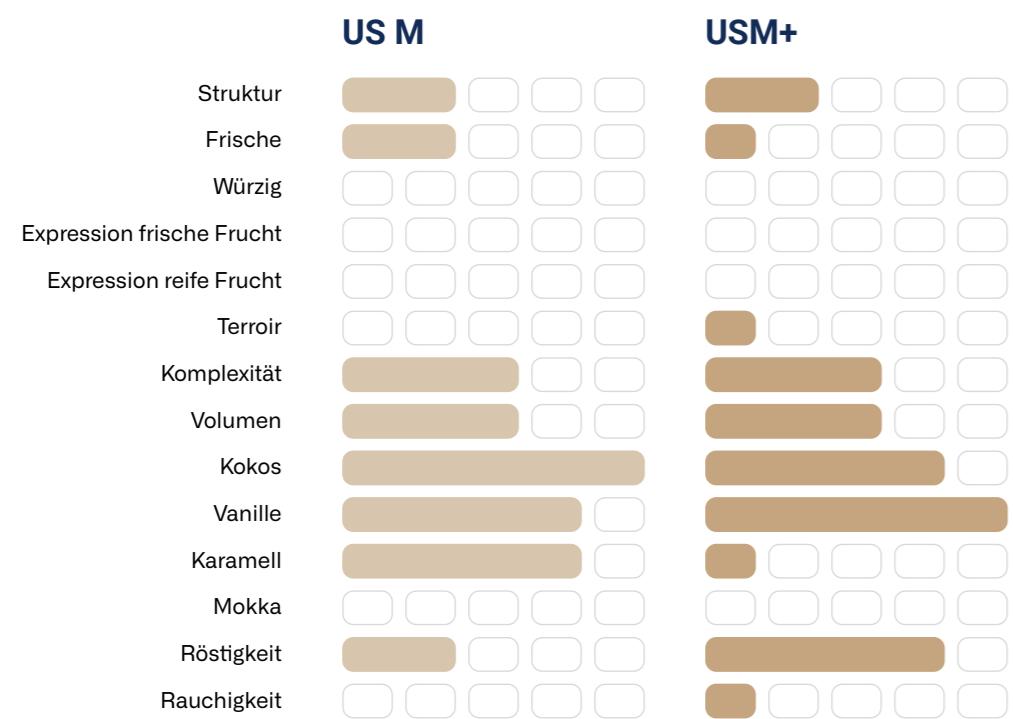
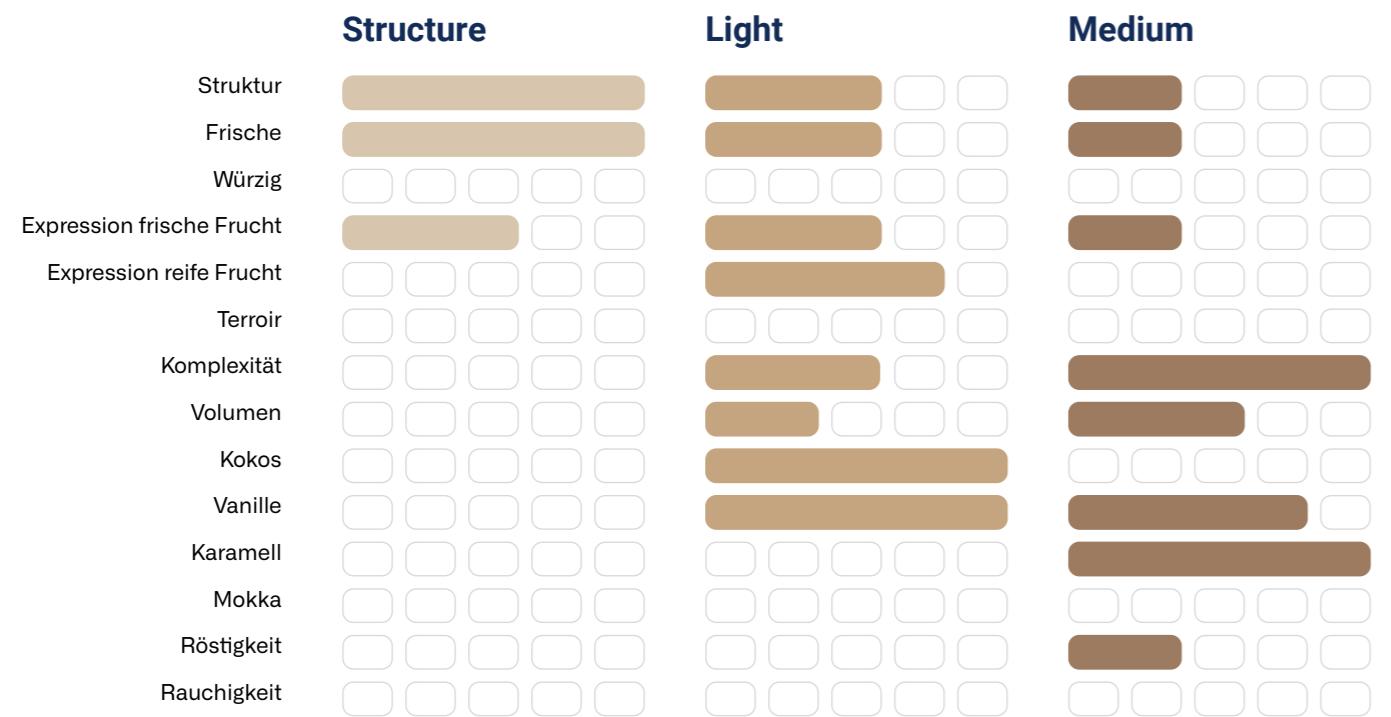
Je stärker das Holz, desto
komplexer die Aromatik



PrimeOak®

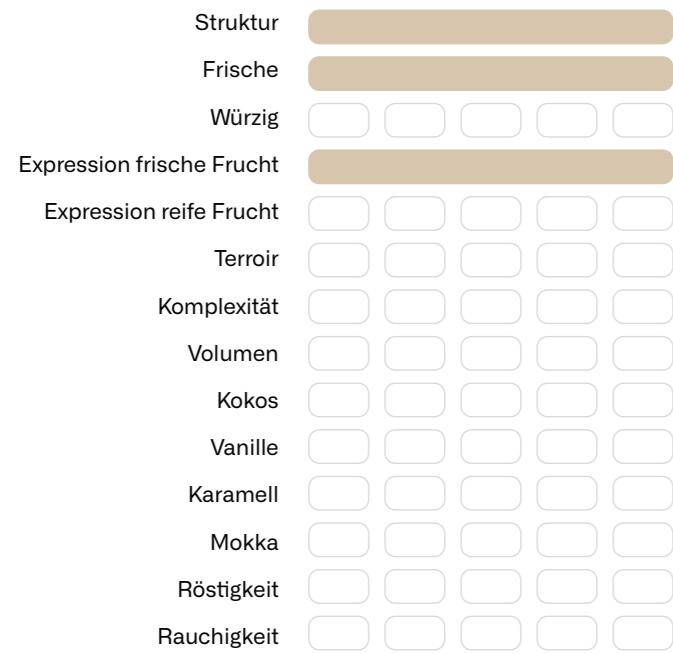
TOASTUNG UND AROMATISCHE EXPRESSION

SingleToast FR
Granulate, Chips, Blocks, Staves und Barrel Inserts

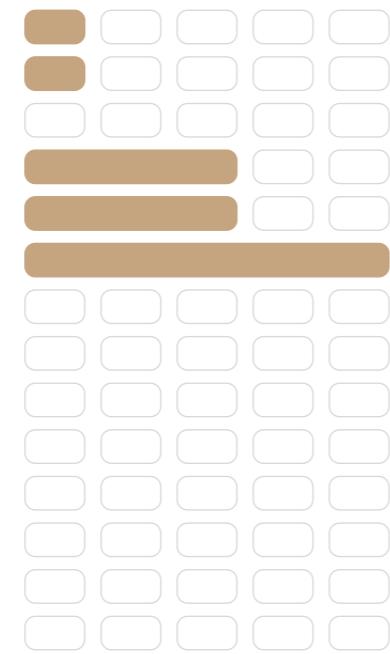


SIGNATUREBLEND CHIPS

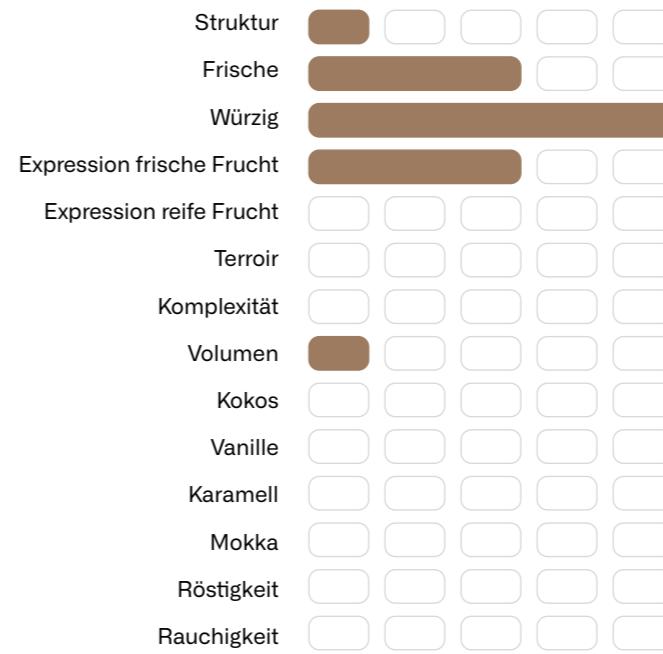
**PrimeOak Chips
SignatureBlend FR
Structure & Elegance**



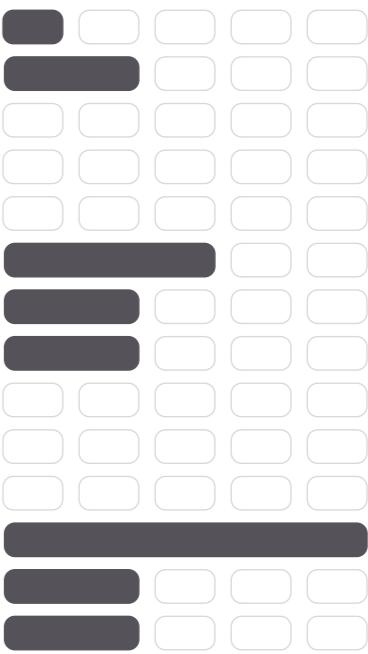
**PrimeOak Chips
SignatureBlend FR
Terroir & Fruit**



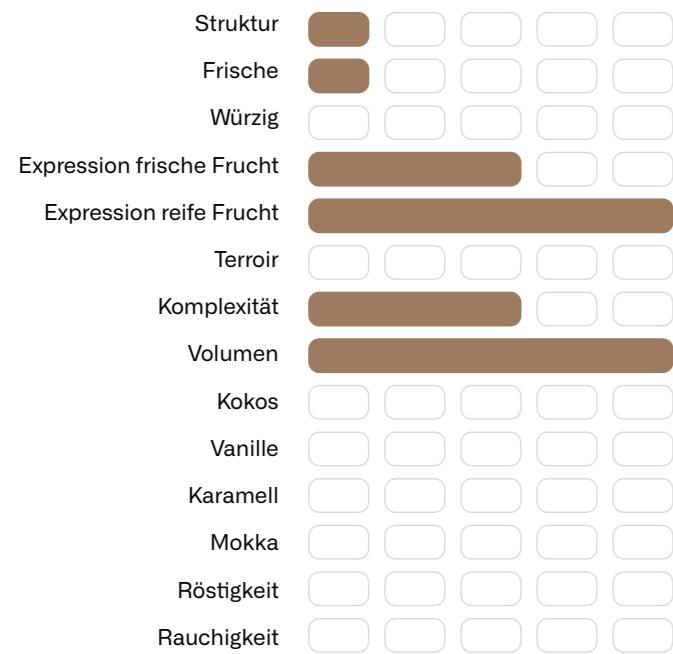
**PrimeOak Chips
SignatureBlend FR Spice
Expression**



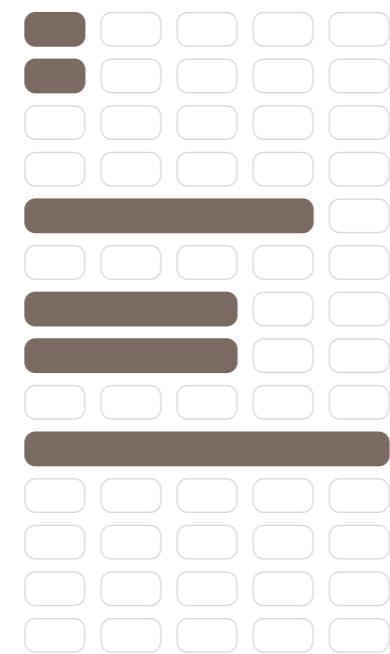
**PrimeOak Chips
SignatureBlend FR
Mokka Expression**



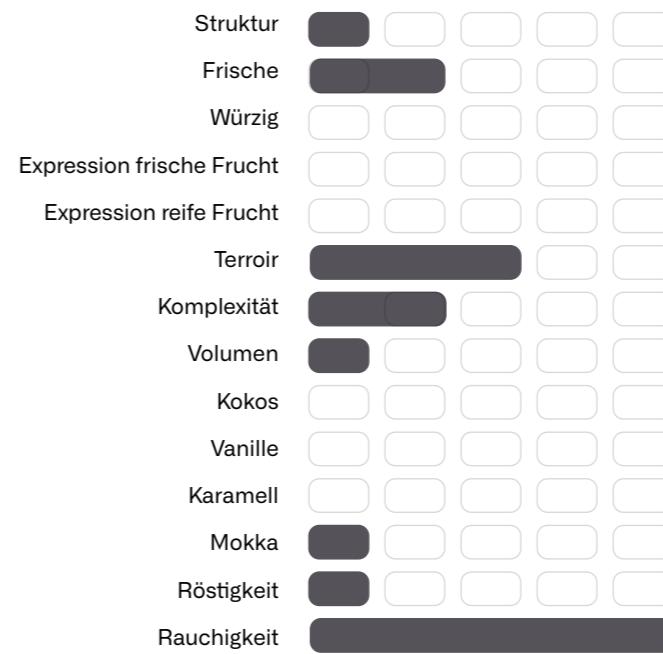
**PrimeOak Chips
SignatureBlend FR Fruit
& Volume**



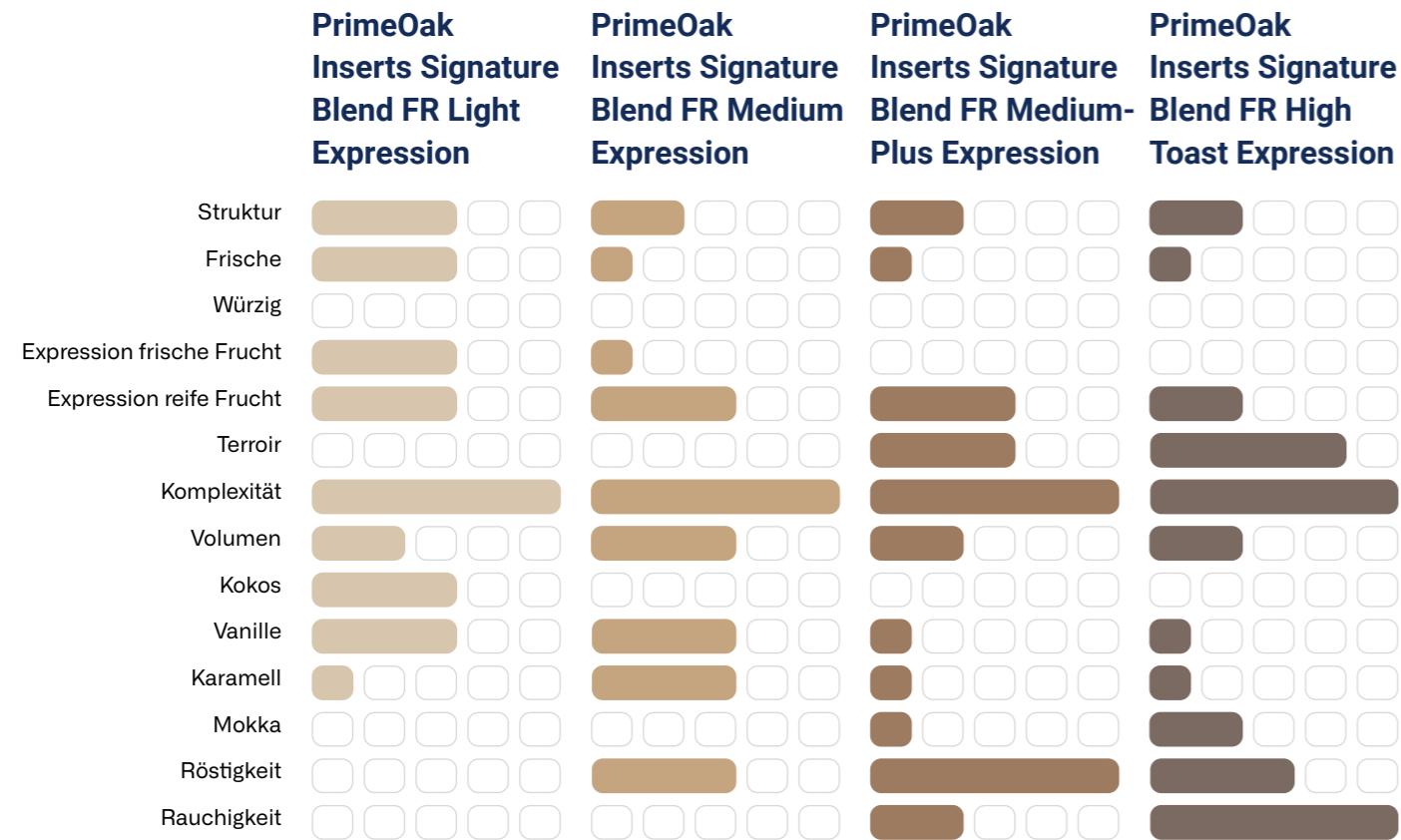
**PrimeOak Chips
SignatureBlend FR
Vanille Expression**



**PrimeOak Chips
SignatureBlend FR
HighToast Expression**



SIGNATUREBLEND BARREL INSERTS



PrimeOak® DOSIEREMPFLEHLUNGEN

LEICHE WEISS- UND ROSÉWEINE 20–100 g/hl

KRÄFTIGE WEISS- UND ROSÉWEINE 20–400 g/hl

Info: 1.200 g/hl Eichenprodukte entsprechen 100% Neuholz von einem neuen 225 L Barrique

LEICHE ROTWEINE 50–300 g/hl

KRÄFTIGE ROTWEINE 50–800 g/hl

KOMBINATIONEN UNTERSCHIEDLICHER TOASTINGS

Die Kombination von 2 oder 3 Toastings erhöht die geschmackliche Komplexität. Die optimale Kombination richtet sich nach dem oenologischen Ziel.

BEISPIELE

1

| | | |
|------------------|------------------|------------------|
| 10% | 60% (70%) | 30% (20%) |
| Light | Medium | High/Medium Plus |
| Light | High/Medium Plus | Medium |
| High/Medium Plus | Light | Medium |

2

| | |
|------------------|------------------|
| 70% (80%) | 30% (20%) |
| Light | Medium |
| Medium | Light |
| High/Medium Plus | Medium |
| Medium | High/Medium Plus |

3

| | |
|--------|------------------|
| 50% | 50% |
| Light | Medium |
| Medium | High/Medium Plus |

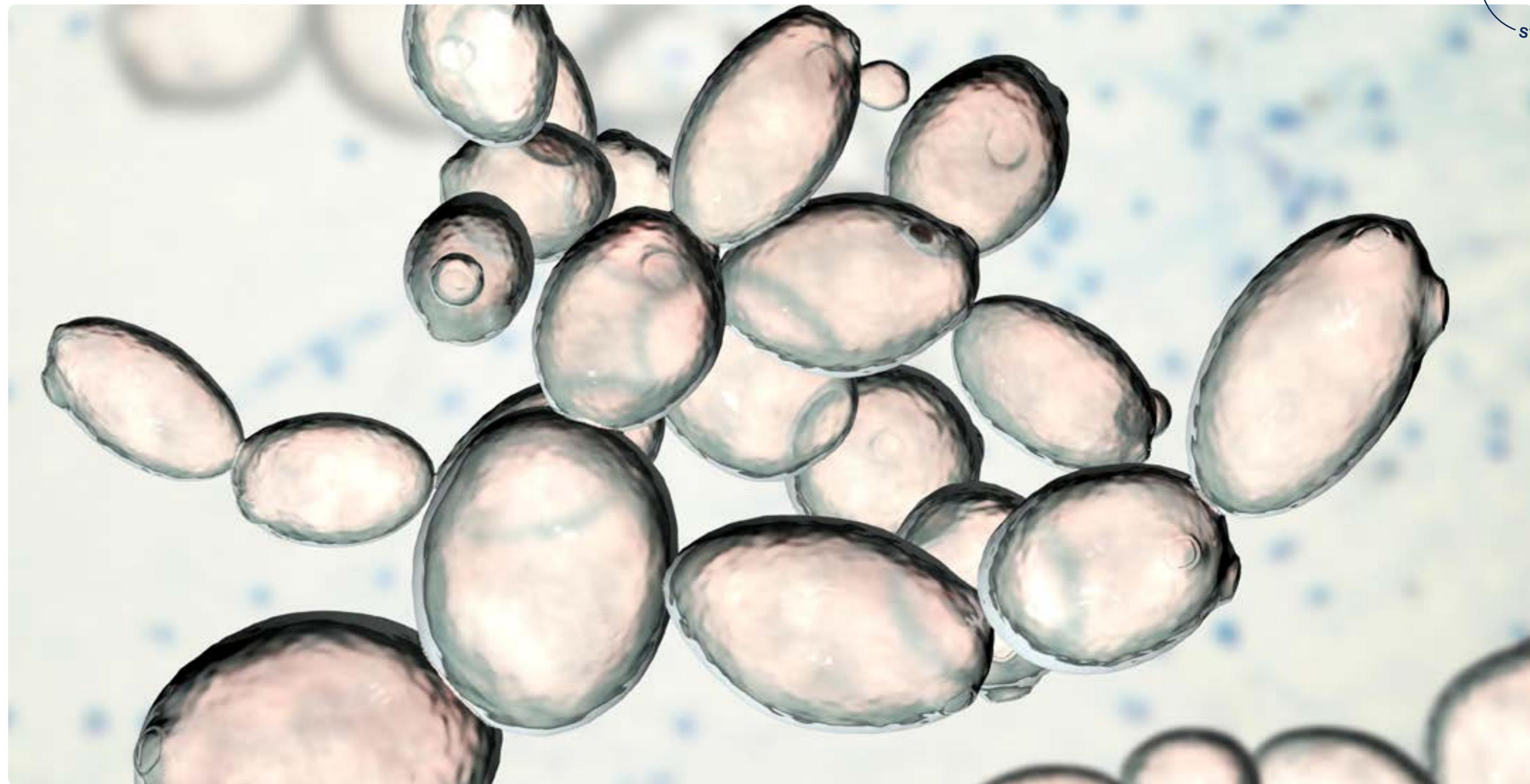


ZERTIFIKATE
← Hier finden Sie alle
Produktzertifikate

02

HEFEN

FermCraft®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



FermCraft®

S-Pure

Hefe für eine pures,
sortentypisches Aromaprofil

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

PRODUKT- VORBEREITUNG

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine und Schaumweine mit einem puren, mineralischen und sorten-typischen Aromaprofil. Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 12–18 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen; Alkoholtoleranz: 16,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Mittelhoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefaktivierung, FermFinesse Esters/FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

LIEFEREINHEIT

500 g

HEFEN



FermCraft®

S-Arom

Hefe für ein
intensives Aromaprofil

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

PRODUKT- VORBEREITUNG

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem intensiven Aromaprofil durch die Produktion von stabilen Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 12–15 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen; Alkoholtoleranz: 16,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefaktivierung, FermFinesse Esters für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

LIEFEREINHEIT

500 g



HEFEN



FermCraft® S-Finesse

**Hefe für ein finessenreiches
und sortentypisches Aromaprofil**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem finessenreichen und sortentypischen Aromaprofil durch die Produktion von Sorten- (Thiolen) und stabilen Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 14–18 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen; Alkoholtoleranz: 15,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.



FermCraft® S-Expression

**Hefe für ein expressives
und sortentypisches Aromaprofil**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem expressiven und sortentypischen Aromaprofil; Produktion von Sorten- (Thiole) sowie stabilen Gäraromen (Ester).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen und freies SO₂ bei tiefem pH; Alkoholtoleranz: 18,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.





FermCraft® S-Thiol

**Hefe für ein aromatisches
und sortentypisches Aromaprofil**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem aromatischen und sortentypischen Aromaprofil durch die Produktion von Sorten- (Thiolen) und stabilen Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 14–18 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; Alkoholtoleranz: 15,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN



FermCraft® S-GrandCru

**Hefe für ein sortentypisches
Aromaprofil**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Komplexe Weine mit einem sortentypischen Aromaprofil. Für Weine mit hohem Alkoholgehalt (bis 17,5 % vol.) geeignet. Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 15–23 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; Alkoholtoleranz: 17,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN



WEINTYP



FermCraft® S-RedFruity

Hefe für ein
fruchtiges Aromaprofil

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe Re-
hydrierungsprotokoll

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Fruchtige und elegante Weine.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften mit geringer Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd. Schnelle Angärung, sehr gute Gärkinetik und rasche Durchgärung. Alkoholtoleranz bis 16 % vol.; Temperaturtoleranz bis 32 °C.; Abbau von ca. 25 % der Äpfelsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.

LIEFEREINHEIT

500 g

HEFEN



FermCraft® S-GrandRed

Hefe für ein
komplexes Aromaprofil

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe Re-
hydrierungsprotokoll

PRODUKT

Hefe für ein komplexes Aromaprofil

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reife Weine mit einem komplexen Aromaprofil.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; Alkoholtoleranz: 17,0 % vol.; Temperaturtoleranz: 35 °C.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.

LIEFEREINHEIT

500 g

HEFEN



WEINTYP

FermCraft®

S-RedPremium

Hefe für ein
reifes Aromaprofil

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

PRODUKT- VORBEREITUNG

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Balancierte Weine mit einem reifen Aromaprofil.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen; Alkoholtoleranz: 18,0 % vol.; Temperaturtoleranz: 32 °C.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.

LIEFEREINHEIT

500 g

HEFEN



BAKTERIEN

MaloCraft®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



MaloCraft®

B-Pure

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein puristisches Aromaprofil und Geschmeidigkeit am Gaumen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT

für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein puristisches Aromaprofil und Geschmeidigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <15 % vol; pH >3,2; Temperatur >20 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein fruchtbetontes Aromaprofil und Geschmeidigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <17 % vol; pH >3,3; Temperatur >20 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT

für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN





MaloCraft® B-Terroir

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit am Gaumen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT- VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <17 % vol; pH >3,3; Temperatur 22–27 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe.

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein expressives Aromaprofil und Cremigkeit am Gaumen; Produktion von Diacetyl; Anwendung in sequenzieller Inokulation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <15 % vol; pH >3,2; Temperatur 16–27 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT- VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN



NÄHRSTOFFE

FermActiv®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



FermActiv® First

Hefeaktivator zur Sicherstellung
einer guten Gärung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

30 g/hl (berechnet nach
der zu inokkulierenden
Tankgröße); in den Hefe-
ansatz 15 Minuten vor
Hefe hinzufügen

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 20-facher Menge hei-
ßem Wasser (40 °C) unter
ständigem Rühren auf-
lösen. Danach 15 Minuten
quellen lassen, anschlie-
ßend umrühren und Hefe
hinzufügen

LIEFEREINHEIT

1 kg

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Sterolen, Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Hefeaktivator; Vorbereitung der Hefe für eine bessere Gärung; Reduktion des Risikos für Gärstockung; Verringerung der Produktion unerwünschter Komponenten (flüchtige Säure, Schwefelverbindungen); Erhöhung erwünschter Komponenten, insbesondere von Aromen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Aktivierung der Hefe mit FermActiv First wird die Hefezellwand durchlässiger, weshalb größere Stickstoffverbindungen (an denen Thiol-Aromavorstufen hängen) von der Hefe leichter in die Zelle gezogen und dort verarbeitet werden können. Das resultiert wiederum in einer intensiveren Aromatik der Weine. Darüber hinaus kann sich die Hefe leichter entgiften, was zu einer geringeren Produktion von flüchtigen sowie auch H2S-Verbindungen führt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Einsatz bei allen Weinen (leicht bis schwer, weiß, rosé und rot) und sämtlichen Reifegraden empfohlen.



FermActiv® DAP

DAP Hefeernährung
für eine saubere Gärung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

10–100 g/hl; ab 2. Gär-
dritt (ca. 3. Gärtag) nach
Bedarf in mehreren Teil-
gaben von 10–25 g/hl.

PRODUKT- VORBEREITUNG

in Most oder Wasser
auflösen

PRODUKT

Hefenährstoff Diammoniumphosphat (DAP)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen Böckserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert außerdem in einer sauberen Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezellzahl und somit zu einer besseren Gärkinetik.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes; gestaffelte Anwendung in der Höhe von 10–25 g/hl pro Gabe empfohlen. 10 g/hl bringen 21 mg/L assimilierbaren Stickstoff; gesetzlicher Grenzwert: 100 g/hl.



LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg, 20 kg

NÄHRSTOFFE



FermActiv® Duo

**DAP & Thiamin Hefeernährung
für eine saubere Gärung**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

10–50 g/hl; ab 2. Gär-
drittel (ca. 3. Gärtag) nach
Bedarf; gestaffelte Gabe
von 10–25 g/hl; bis zur
Gärhälfte

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in Most oder Wasser
auflösen

PRODUKT

Hefenährstoff Diammoniumphosphat (DAP) und Thiamin (Vitamin B1)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen
Böckserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen
Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine aus-
reichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert
außerdem in einer sauberen Feinhefe, welche für eine anschließende
Hefelagerung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezell-
zahl und somit zu einer besseren Gärkinetik. Thiamin hat einen positiven
Effekt auf die Hefezellwand. Der Botrytispilz verstoffwechselt das in der
Traube natürlich vorkommende Thiamin (Vitamin B1), weshalb vor allem
bei botrytisbefallenen Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im
Ernährungskonzept wichtig ist.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes; ge-
staffelte Anwendung in der Höhe von 10–25 g/hl pro Gabe empfohlen.
Anwendung wegen Thiamin nur bis zur Gärhälfte; 10 g/hl bringen 21 mg/L
assimilierbaren Stickstoff; gesetzlicher Grenzwert: 50 g/hl.

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

NÄHRSTOFFE



FermActiv® Complex

**Organische Hefeernährung und Entgiftung für eine
saubere und sichere Gärung**

PRODUKT

Komplexer Nährstoff bestehend aus Hefeautolysat und inaktivierter Hefen
mit natürlich hohem Gehalt an organischem Stickstoff (Aminosäuren,
Peptide) Vitamenen, Mineralstoffen und Spurenelementen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reproduktion des natürlichen Nährstoffgehalts von Mosten für eine
ausgeglichene Nährstoffbilanz. Komplett-Ernährung sowie Entgiftung;
Reduktion unerwünschter Produkte (Schwefelverbindungen), verbes-
serte, reintönigere Gärung; verbesserte Aromatik; gegen Böckserbildung;
Verringerung des Risikos für Gärstockung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen
Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausre-
ichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert
außerdem in einer sauberen Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung
geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezellzahl und
somit zu einer besseren Gärkinetik. Organische Ernährung wird von der
Hefe langsamer verstoffwechselt, weshalb die Zellzahlen in geringem Aus-
maß ansteigen bzw. der Stickstoff länger verfügbar ist. Der Entgiftungsef-
fekt des Produkts wirkt sich positiv auf die Gärkinetik und somit auch auf
die Aromatik aus.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes;
10 g/hl bringen ca. 5 mg/L assimilierbaren Stickstoff in einer Effizienz
von 20 mg/L in mineralischer Form. Bei höheren Nährstoffdefiziten ist es
empfehlenswert, eine Kombination mit mineralischen Stickstoffquellen
(FermActiv DAP oder FermActiv Duo) zum Nährstoffausgleich zu machen.

LIEFEREINHEIT
1 kg

NÄHRSTOFFE



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–60 g/hl; Anwendung
während der ersten zwei
Drittelpunkte der Gärung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

NÄHRSTOFFE



FermActiv® Power

DAP & Thiamin & inaktive Hefen – eine komplexe Hefeernährung für eine saubere Gärung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

10–50 g/hl; ab 2. Gärdrittel (ca. 3. Gärtag) bis zu Gärhälfte nach Bedarf

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

PRODUKT

Komplexer Nährstoff bestehend aus inaktivierten Hefen kombiniert mit Diammoniumphosphat (DAP) und Thiamin (Vitamin B1)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Komplette Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen Böckserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl; Kombination aus organischer und anorganischer Ernährung für schnelle und langanhaltende Stickstoffverfügbarkeit.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die Kombination aus mineralischer und organischer Stickstoffquelle verbindet eine schnelle mit einer konstanten Nährstoffverfügbarkeit. Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezellzahl und somit zu einer besseren Gärkinetik. Thiamin hat einen positiven Effekt auf die Hefezellwand. Der Botrytispilz verstoffwechselt das in der Traube natürlich vorkommende Thiamin (Vitamin B1), weshalb vor allem bei botrytisbefallenen Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im Ernährungskonzept wichtig ist.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes; gestaffelte Anwendung in der Höhe von 10–25 g/hl pro Gabe empfohlen; 20 g/hl geben 28 mg/L assimilierbaren Stickstoff; gesetzlicher Grenzwert: 50 g/hl.

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

NÄHRSTOFFE



FermActiv® Safe

Entgiftung für eine sichere Gärung

PRODUKT

Heferinden

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entgiftung des Millieus durch die Entfernung von gärhemmenden Stoffen und Pestiziden; Verbesserung der Gärung; gegen Gärstockung – kann präventiv wie auch kurativ angewendet werden; bei Gärneustart (siehe Protokoll für Gärneustart).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung von Gärstockungen bei schwierigen Bedingungen oder bei Spontangärungen. Effiziente Entgiftung vor einem Gärneustart.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei beginnender stockenden Gärung, bei Gärneustart und bei Spontangärung (damit es zu einem besseren Gärverlauf kommt) empfohlen; gesetzlicher Grenzwert: 40 g/hl.

LIEFEREINHEIT

1 kg

NÄHRSTOFFE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Präventiv: 20–30 g/hl;
Kurativ: 40 g/hl (siehe dazu auch Protokoll für Gärneustart)

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 20-facher Menge Most oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen



FermActiv® Malo

Bakteriennährstoff und Entgiftung für eine effiziente malolaktische Gärung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–40 g/hl; Anwendung mindestens eine Stunde vor der Bakterienzugabe

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge Most oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
500 g

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Inaktivierte Hefe und Heferinden

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für eine effiziente malolaktische Gärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Effiziente malolaktische Gärung durch Nährstoffe und Entgiftung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung auch empfohlen beim Neustart oder wenn der BSA einige Tage nach Bakteriengabe nicht begonnen hat. Gesetzlicher Grenzwert: 300 g/hl.



FermActiv® NTU

Zur Erhöhung der Trübung für eine bessere und reintönigere Gärung

PRODUKT

Pulverförmige Zellulose

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Erhöhung der Trübung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Eine Erhöhung der Trübung bei zu klaren Mosten führt zu einer guten und sicheren Gärung, das wiederum in eine klare Aromatik resultiert.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Hefe verwendet FermActiv NTU um im Tank während der Gärung leichter in Bewegung zu bleiben und nach oben zu treiben. Somit kommt es zu einer guten Hefeverteilung und nicht zu einer Konzentration vorwiegend am unteren Teil des Tanks. Die bessere Hefeverteilung führt zu einer guten Gärung. Eine Anpassung der Trübung auf einen NTU-Wert von mindestens 150 ist für alle Gärungen empfehlenswert. Der Trübungswert (NTU-Wert) wird je nach aromatischen Ziel mit dem Feintrub nach der Sedimentation eingestellt. Wenn man Gäraromen/Ester ausprägen möchte, ist es umso besser, je weiter der NTU-Wert unter 80 liegt. Für die Expression von Sor-tenaromen/Thiole ist ein höherer Feintrubanteil, mit einem NTU-Wert von 100 bis 150, empfehlenswert. Um die Gärung und die Aromaexpression zu optimieren, sollte die Differenz vom Feintrub-Trübungswert auf einen NTU-Wert von mindestens 150, mit FermActiv NTU eingestellt werden.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–40 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge Most oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

NÄHRSTOFFE

AROMA PROTECTION & EXPRESSION

FermFinesse®

SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA





FermFinesse® Protect

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während
Vinifikation und Reifung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

auf die Maische: 30–50 g/
hl; während der Gärung:
30–50 g/hl; im Ausbau:
5–15 g/hl

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

**AROMA
PROTECTION &
EXPRESSION**

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Glutathion und dessen Precursoren

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Aromaschutz von Weiß- und Roséweinen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während Vinifikation und Reifung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei einer Anwendung auf der Maische und/oder während der Gärung ist ein gutes Nährstoffmanagement notwendig, um eine effiziente Wirkung zu erzielen. Bei der Anwendung im Ausbau wird eine gestaffelte Anwendung in mehrmaligen kleineren Dosierungen von 5–15 g/hl empfohlen.

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Aminosäuren und Ergosterolen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Erhöhung der Gäraromen/Ester für eine intensivere Fruchtausprägung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch das erhöhte Anfangsniveau der Aromen, von welchem die Oxidation beginnt, steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung bei Hefen mit guter Bildung von Estern/Gäraromen; Gärtemperatur zwischen 12–16 °C und einer Trübung von 30 bis 80 NTU. Beibehaltung eines anaeroben Mileus im Produkt (also keine Anwendung von Sauerstoff bei Zugabe bzw. während der Gärung).

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

30 g/hl; in die Gärung
nachdem sich die Dichte
um 30 °Oe (ca. 3. Gärtag)
verringert hat.

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

**AROMA
PROTECTION &
EXPRESSION**





FermFinesse® Thiols

**Aroma Expression von
Thiolen/Sortenaromen**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–40 g/hl; Empfehlung:
ein paar Stunden vor He-
fegabe; möglich bis zum
Ende des 1. Drittels der
Gärung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

**AROMA
PROTECTION &
EXPRESSION**

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an reduzierenden Komponenten

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Erhöhung und Schutz der Sortenaromatik/Thiole für eine intensivere Fruchtausprägung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch das erhöhte Anfangsniveau der Aromen, von welchem die Oxidation beginnt, in Kombination mit der Einbringung von oxidationsschützenden Komponenten steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung mit thiolausprägenden Hefen bei einer Gärtemperatur von 15–18 °C; oxidierbar Phenole müssen vorab entfernt werden (Most-schönung); das Aromapotenzial ist in Abhängigkeit vom Potenzial der Rebsorte.



ENZYME

ZymTec®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



ZymTec® Mash White

Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung und Extraktion von Aromavorstufen

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 2–4 g/100 kg
L 2–4 ml/100 kg
Maische

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Granulat: in Most oder Wasser auflösen;
Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g, 250 g,
flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g, 1 kg, 5 kg

ENZYME

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationszeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils; Erhöhung der Aromaauslaugung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, zu einer Erhöhung des Seihmostanteils sowie zu einer besseren Pressbarkeit mit deutlich höherer Ausbeute. Durch die Erhöhung des Seihmosts und der besseren Pressbarkeit kommt es zu einer geringeren Gerbstoffbelastung des Mostes, da der Saft schon bei niedrigerem Druck aus den Beeren zu pressen ist. Die kürzere Mazerationszeit führt zu einer Optimierung der Abläufe bei der Verarbeitung und verringert dadurch das Risiko eines negativen mikrobiologischen Einflusses. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Zugabe des Enzyms bereits beim Rebeln empfohlen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.



ZymTec® Mash Red

Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung sowie Extraktion von Farbstoffen, Tannin und Aromavorstufen

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz mit Verkürzung der Mazerationszeit; Erhöhung von Farbauslaugung und Farbstabilität; mehr weiche Tannine; verbessertes Aromaprofil; Erhöhung der Produktionsleistung und der Weinausbeute.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, weichen Tanninen und Farbstoffen. Die Farbstabilität im Wein wird erhöht. Es kommt zu einer höheren Ausbeute bei der Pressung. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Zugabe des Enzyms bereits beim Rebeln empfohlen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

L 2–4 ml/100 kg
Maische

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT
flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g

ENZYME



ZymTec® Clear

Enzym für
eine effiziente Klärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 2–4 g/hl
L 2–4 ml/hl
Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
Granulat: in Most oder
Wasser auflösen;
Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT
granuliert:
100 g, 250 g,
flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g, 1 kg, 5 kg

ENZYME

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Schnelle und effiziente Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die schnelle Klärung kann der Most rasch weiterverarbeitet werden. Die Klärung ist effizienter, wodurch klare Moste mit niedrigen NTU-Werten erzielt werden können. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Um den Arbeitsablauf zu erleichtern, kann das Enzym (gesamte Menge für den Tank) beim ersten Saftablauf in die Saftwanne gegeben oder im Tank vorgelegt werden. Man presst also direkt in das Enzym. Wird der Tank von unten befüllt, kommt es zu einer guten Durchmischung und das Enzym kann sofort wirken. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Aufwandmenge ist ebenfalls abhängig von der Rebsorte und der Dicke der Beerenschale, also dem Pektингehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektингehalt kann die Menge bis zur Verdoppelung erhöht werden. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung – deshalb sollte eine Bentonitgabe erst nach dem vollständigen Pektinabbau (Prüfung mit Pektintest) erfolgen.



ZymTec® Power

Enzym für Mazeration & Klärung – Verbesserung der Produktionsleistung, Extraktion von Aromavorstufen und effiziente Klärung

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationzeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils; Erhöhung der Aromaauslaugung; schnelle und effiziente Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, zu einer Erhöhung des Seihmostanteils sowie zu einer besseren Pressbarkeit mit deutlich höherer Ausbeute. Durch die Erhöhung des Seihmosts und der besseren Pressbarkeit kommt es zu einer geringeren Gerbstoffbelastung des Mostes, da der Saft schon bei niedrigerem Druck aus den Beeren zu pressen ist. Die kürzere Mazerationzeit führt zu einer Optimierung der Abläufe bei der Verarbeitung und verringert dadurch das Risiko eines negativen mikrobiologischen Einflusses. Durch die schnelle Klärung kann der Most schnell weiterverarbeitet werden. Die Klärung ist effizienter, wodurch klare Moste mit niedrigen NTU-Werten erzielt werden können. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Aufwandmenge ist ebenfalls abhängig von der Rebsorte und der Dicke der Beerenschale, also dem Pektингehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektингehalt kann die Menge bis zur Verdoppelung erhöht werden. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung – deshalb sollte eine Bentonitgabe erst nach dem vollständigen Pektinabbau (Prüfung mit Pektintest) erfolgen.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 2–4 g/100 kg bzw. hl
L 2–4 ml/100 kg bzw. hl
Maische und/oder Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
Granulat: in Most oder
Wasser auflösen;
Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT
granuliert:
100 g, 250 g,
flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g, 1 kg, 5 kg

ENZYME



ZymTec® Fruit Expression

Enzym für
die Aromafreisetzung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

G 3–6 g/hl Most oder
Wein; in die Endgärung
oder im Ausbau

PRODUKT- VORBEREITUNG

Granulat: in Most, Wein
oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT
granuliert:
100 g

ENZYME

PRODUKT

Enzymformulierung gewonnen aus Aspergillus niger mit
Beta-glucosidase Aktivität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Enzym für die Aromafreisetzung (von Terpenen).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Intensive und komplexe Aromatik.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Effizienz des Enzyms ist abhängig vom Aromapotential der Rebsorte. Die Enzymaktivität nach der gewünschten Einwirkzeit (2–6 Wochen) mit 10–20 g/hl Bentonit stoppen.



ZymTec® Autolysis

Enzym für die Feinhefe-Autolyse, Abbau von Botrytis-Glucane
und Verbesserung der Filtration

PRODUKT

Enzymformulierung mit endo-1,3(4)-β-Glucanase
und 1,4-β-Glucanase Aktivität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Feinhefe-Autolyse; Abbau von Botrytis-Glucanen;
Verbesserung der Filtration.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Verbesserung des Aromaprofils sowie des Körpers. Beschleunigung der Hefeautolysierung und Verbesserung der Klärung sowie der Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Anwendung in der Endgärung, um Körper und Komplexität in den Weinen auszuprägen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

G 6 g/hl bei Weiß-/
Roséweinen; 10 g/hl bei
Rotweinen; im Wein in
Endgärung oder im Aus-
bau; bei Botrytisbefall auf
die Maische

PRODUKT- VORBEREITUNG

Granulat: in Most, Wein
oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT
granuliert:
100 g

ENZYME

SCHÖNUNGEN

FineOrigin®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



FineOrigin® Pure

Erbsenprotein
Schönung für klare Wein

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Flotation: 10–20 g/hl;
Mostschönung:
30–50 g/hl;
Weinschönung:
2–20 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub; für die Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub. Für die Flotation geeignet. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 50 g/hl bzw. 500 ml/hl

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg,
21 kg (flüssig)

SCHÖNUNGEN



FineOrigin® Activ

Erbsenprotein & PVPP
Schönung für klare Weine

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein und Polyvinylpolypyrolidon (PVPP)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakter Trub; für die Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Flotation: 15–25 g/hl;
Mostschönung:
30–80 g/hl;
Weinschönung:
2–20 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

SCHÖNUNGEN





FineOrigin® Advanced

Erbesenprotein & PVPP & Calcium Bentonit & Chitin-Glucan Schönung für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Mostschöning:
30–100 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein, PVPP, Calcium Bentonit und Chitin-Glucan

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl

LIEFEREINHEIT
1 kg

SCHÖNUNGEN



FineOrigin® Plus

Erbesenprotein & PVPP & Gelatine & Calcium Bentonit Schönung für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Mostschöning:
30–100 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge
warmem Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen und kurz
vorquellen

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein, PVPP, Gelatine und Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

SCHÖNUNGEN





FineOrigin® Extra

PVPP & Zellulose & Gelatine & Calcium Bentonit
Schönung für klare Weine

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Mostschönung:
30–100 g/hl

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen und kurz
vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

PVPP, Zellulose, Gelatine und Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub.



PRODUKT

PVPP

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl



FineOrigin® PVPP

PVPP Schönung
für klare Weine

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Mostschönung:
10–80 g/hl
Weinschönung:
0,5–20 g/hl

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 5-facher Menge
Wasser einröhren und
kurz vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN



FineOrigin® PVPP – microgranulated

PVPP Schönung
für klare Weine

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Mostschönung:
10–80 g/hl
Weinschönung:
0,5–20 g/hl

PRODUKT- VORBEREITUNG

In 5-facher Menge
Wasser einrühren und
kurz vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg; 22,7 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

PVPP

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl



PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem verbesserten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin, BalanceFinesse und TanFinesse kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der FineOrigin-Rage zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse- und TanFinesse Produkten durchzuführen.



Gelatine Schönung
für klare Weine

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

1–10 g/hl; Most, Wein;
die genaue Dosierung ist
mit Vorversuchen zu
ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

In warmen Wasser
(35–40 °C) unter ständigem
Rühren auflösen bis eine
homogene 5%-ige Lösung
entsteht. Auf dieser Tem-
peratur halten während
der kontinuierlichen Zugabe.
Most/Wein gut rühren um
eine Homogenisierung ohne
Klumpenbildung
sicherzustellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN



FineOrigin® Gelatine Plus

Gelatine Schönung
für klare Weine

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

0,5–40 g/hl; Most, Wein; die genaue Dosierung ist mit Vorversuchen zu ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

In warmen Wasser (35–40 °C) unter ständigem Rühren auflösen bis eine homogene 5%-ige Lösung entsteht. Auf dieser Temperatur halten während der kontinuierlichen Zugabe. Most/Wein gut rühren um eine Homogenisierung ohne Klumpenbildung sicherzustellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung; zur Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem verbesserten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin, BalanceFinesse und TanFinesse kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der FineOrigin-Range zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse- und TanFinesse Produkten durchzuführen.



FineOrigin® Gelatine Extra

Gelatine Schönung für klare Weine
und zur Flotation

PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung; zur Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem verbesserten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung und wird für die Flotation empfohlen.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin, BalanceFinesse und TanFinesse kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der FineOrigin-Range zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse- und TanFinesse Produkten durchzuführen.



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Schönung: 0,5–5 g/hl;
Flotation: 5–20 g/hl; die genaue Dosierung ist mit Vorversuchen zu ermitteln;
Im Zuge der Flotation, bei sehr hoher Trübung und Verwendung von Bentonit, kann die Dosierung bis auf 15 bzw. 20 g/hl erhöht werden

PRODUKT- VORBEREITUNG

In 10-facher Menge des Produktgewichts an Wasser mit 25 °C unter ständigem Rühren auflösen und direkt dem Most/Wein zugeben. Nach Vorbereitung nicht länger als 20 Minuten mit der Zugabe warten, um einer Gelbildung vorzubeugen. Bei Gelbildung mit 40 °C heißem Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN



FineOrigin® Casein

**Kasein Schönung
für klare Weine**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2–25 g/hl; Oxidierte Weine: 30–60 g/hl; Most und/oder Wein; die genaue Dosierung ist mit Vorversuchen zu ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge des Produktgewichts an Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Kalium-Kaseinat

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entfernung von Phenolkomponenten, vor allem oxidierte und leicht oxidierbare.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei oxidierten, braunstichigen Mosten wirkt es entfärbend und verfeinert den Geschmack. Bei botrytisbefallenem Lesegut wird der oxidierte Geschmack entfernt. Es wirkt als Klärmittel bei der Filtrationsvorbereitung und kann zur Verringerung des Eisengehalts eingesetzt werden.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Anwendung kann sowohl im Most als auch im Wein erfolgen und ist umso wirksamer, je klarer der Most/Wein ist. Es ist sehr gut mit Aktivkohle und/oder Bentonit kombinierbar.



FineOrigin® Albumin

**Albumin Schönung
für klare Weine**

PRODUKT

Ei-Albumin

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Balancierung und Verfeinerung der Tanninstruktur von Rotweinen, bei Erhaltung der aromatischen Charakteristik. Erhöhung der Eleganz und Feingliedrigkeit. Verbesserung der phenolischen Stabilität.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit Produkten der BalanceFinesse und TanFinesse Gruppe kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit FineOrigin-Produkten zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse und TanFinesse durchzuführen.



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2–10 g/hl; Wein; die genaue Dosierung ist mit Vorversuchen zu ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

Mit einer kleinen Menge warmen Wasser vermengen (18–25 °C), danach mit kaltem Wasser lösen bis eine Konzentration von 100 g/L entsteht. 1–2 h warten, danach nochmals rühren und dem Wein zugeben

LIEFEREINHEIT

1 kg

SCHÖNUNGEN





FineOrigin® ISI

**Fischbasierte Schönung
für klare Weine**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

0,25–3 g/hl; Wein; die genaue Dosierung ist mit Vorversuchen zu ermitteln

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

mit einer kleinen Menge kalten Wasser vermengen bis ein homogenes Gel entsteht. 1–2 h warten, danach nochmals rühren und dem Wein zugeben

LIEFEREINHEIT
50 g, 100 g

SCHÖNUNGEN

PRODUKT
Fischprodukt

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung und Verfeinerung von Weiß- und Roséweinen. Sehr schonend, macht brillante Weine. Entfernung von bitteren Noten und Phenolen, die Bräunungen verursachen können. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei der Schönung entstehen leichte, voluminöse Flocken die sich langsam absetzen. Es wird deshalb empfohlen, nach der Anwendung 2 bis 3 Tage vor dem Abzug der Weine zu warten, um eine gute Sedimentation sicherzustellen.



PRODUKT
Aktivkohle

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entfernung von allgemeinen Wein-Fehltönen sowie auch Geosmin (erd-muffiger Geruch), bei gleichzeitigem Effekt auf die Farbe.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die Anwendung sollte im Most oder gärenden Most erfolgen. Für die Entfernung von Geosmin ist zu beachten, dass es in den Traubenschalen enthalten ist und im Zuge der Mazeration extrahiert wird. In diesem Fall wird eine Anwendung am Ende des Mazerationsprozesses empfohlen.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl



FineOrigin® CarboTaste

**Aktivkohle Schönung
für klare Weine**

VERFÜGBAR

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

2–100 g/hl; im Most; während der Gärung; nach der Pressung; nach Anwendung 48 h Sedimentation vor Abzug

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge des Produktgewichts an Wasser unter ständigem Rühren auflösen; 1–2 h vor Verwendung vorquellen

LIEFEREINHEIT
1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

WEINTYP



VERFÜGBAR



FineOrigin® CarboColor

**Aktivkohle Schönung
für helle Weine**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2–100 g/hl; im Most;
während der Gärung; nach
der Pressung; nach
Anwendung 48 h
Sedimentation vor Abzug

PRODUKT

Aktivkohle

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Farbkorrektur bzw. Farbentfernung von Weinen und oxidierten Mosten.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Sehr aromaschonende Entfärbung sowie Entfernung von Phenol-
verbindungen, die für Bräunungen verantwortlich sind.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge des
Produktgewichts an
Wasser unter ständigem
Rühren auflösen;
1–2 h vor Verwendung
vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN



TANNINE

TanProtect®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



TanProtect® White

**Tannin für
den Oxidationsschutz**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

auf die Trauben/beim
Rebeln/der Maische: Ge-
sunde Trauben: 3–5 g/100
kg; bei Botrytis befallenes
Lesegut: 5–15 g/100 kg;
im Wein: Eiweißstabilisie-
rung: 5–10 g/hl; Verbes-
serung von Schönung und
Geschmack: 3–5 g/hl;
Füllung von Schaumwei-
nen: 0,5–4 g/hl.

PRODUKT

feines, granulierte Gallotannin

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Antioxidative und antiseptische Wirkung; Hemmung von Laccaseaktivität (Botrytis); für das Schwefelmanagement (durch geringeren Schwefelbedarf); Verminderung von Reduktionsnoten; Verbesserung der Eiweißstabilität.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidationsschutz und daraus resultierende höhere Aromatik der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Als Oxidationsschutz in der Maische ist die Anwendung gemeinsam mit FermFinesse Protect empfohlen.

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

TANNINE



TanProtect® Red

**Tannin für Oxidationsschutz
und Farbstabilisierung**



PRODUKT

Proanthocyanidinische Tannine

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Oxidationsschutz; Farbstabilität; Inhibition von Laccase (Botrytis); Erhaltung der traubeneigenen Tannine (durch Abbindung von natürlichem Eiweiß im Most, das andernfalls mit Traubentanninen reagieren würden); Verbesserung der Weinstabilität; Verbesserung von Schönung und Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidationsschutz, Farbstabilisierung und Hemmung der oxidierenden Botrytis-Laccase. Die traubeneigenen Tannine bleiben erhalten, da das Tannin mit dem traubeneigenen Eiweiß (auch Rotwein hat Eiweiß) reagiert, bevor es mit den Tanninen aus den Beeren reagieren kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei botrytisbefallenen Traubenmaterial ist die Tanningabe gestaffelt durchzuführen, da Laccase im Zuge der Gärung sukzessive aus den Beeren extrahiert wird – deshalb auch die höhere Aufwandmenge.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

auf die Trauben oder beim
Umpumpen: gesunde
Trauben: 10–30 g/100 kg;
Botrytis befallene Trauben:
30–80 g/100 kg in mehreren
Gaben; im Wein: Schönung:
5–15 g/hl

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

TANNINE



TanProtect® Ferm

**Tannin für Farbstabilität
und Körper**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

10–60 g/hl; Empfehlung:
im 1. Drittel der Gärung;
weitere Option ist auch
eine Anwendung bei der
Pressung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

TANNINE

PRODUKT

Eichentannine, proanthocyanidinische Tannine und vegetale
Polysaccharide (Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Farbstabilisierung und Verbesserung des Körpers.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Erhöhung der Farbstabilität und Verbesserung des Körpers.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung gemeinsam mit TanProtect Red für maximale Effizienz auf die
Farbstabilisierung.



TANNINE**TanFinesse®**

SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



TanFinesse® Structure&Length

**Untoasted Eichtannin – für
Struktur und Länge**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichtanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur und der Länge des Weines; Erhöhung der Feingliedrigkeit und Finesse; Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Länge im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Für jeden Wein geeignet – je kräftiger und körperreicher der Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme- gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandsmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



TanFinesse® Light Toasted Oak

**Light Toasted Eichtannin – für
Struktur und Komplexität**

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichtanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines;
Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwands-
menge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist,
desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme- gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandsmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

50 g; 100 g; 250 g

TANNINE



TanFinesse® Medium Toasted Oak

**Medium Toasted Eichtannin – für
Struktur und Komplexität**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichtanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines; Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandmengen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit BalanceFinesse-Produkten.



TanFinesse® Medium Plus Toasted Oak

**Medium Plus Toasted Eichtannin – für
Struktur und Komplexität**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichtanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines; Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandmengen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit BalanceFinesse-Produkten.



LIEFEREINHEIT

50 g; 100 g; 250 g

TANNINE



TanFinesse®

Intense Toasted Oak

**Intense Toasted Eichtannin – für
Struktur und Komplexität**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichtanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines; Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandmengen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit BalanceFinesse-Produkten.



TanFinesse®

Structure&Balance

**Tannine & Polysaccharide – für
Struktur und Balance**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden (Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von Struktur, Balance und des Volumens des Weines; Erhöhung der Komplexität; Verbesserung des Redoxpotenzials und der Farbstabilität (bei Rotweinen wenn Gabe kurz nach Gärende).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Balance im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandmengen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit BalanceFinesse-Produkten.



LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE



TanFinesse® Roundness&Balance

**Tannine & Polysaccharide – für
Abrundung und Balance**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden
(Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von Balance, Abrundung und Volumen des Weines;
Erhöhung der Komplexität und der Finesse; Verbesserung des Re-
doxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung der Balance und zur Abrundung des Weines, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandsmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



TanFinesse® Elegance&Balance

**Tannine & Polysaccharide – für
Eleganz und Balance**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden
(Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Eleganz, Balance und des Volumens des Weines;
Erhöhung der Komplexität und Feingliedrigkeit, Verbesserung des
Rodoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Eleganz und Balance im Wein, wobei die Aufwandsmenge
die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto
höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandsmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

HARMONISIERUNG

BalanceFinesse®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



BalanceFinesse® GumSelect

Gummi arabicum – für Körper und zur Abrundung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,5–50 g/hl;
RW: 5–160 g/hl; Zugabe im Ausbau oder kurz vor der Füllung (optimal mind. 24–48 h)

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge Wein oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

500 g; 1 kg

HARMONISIERUNG

PRODUKT

Gummi arabicum

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.

PRODUKT

Polysaccharide (Gummi arabicum) und Mannoproteine

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung; bessere Expression der Frucht.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,25–50 g/hl;
RW: 1–160 g/hl; Zugabe im Ausbau oder kurz vor der Füllung (optimal mind. 24–48 h)

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge Wein oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

100 g; 250 g; 500 g; 1 kg

HARMONISIERUNG





BalanceFinesse® GrandCru

**Mannoproteine – für Körper
und zur Abrundung**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,1–20 g/hl;
RW: 0,5–40 g/hl; Zugabe
im Ausbau oder kurz
vor der Füllung (optimal
mind. 24–48 h)

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
100 g; 250 g; 500 g; 1 kg

HARMONISIERUNG

PRODUKT

Mannoproteine

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung; Verbesserung des Volumens und der Reife des Weines.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.



STABILISIERUNG

StaboProtect®



SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



StaboProtect® BentoOrigin

Natürliches Calcium Bentonit
für die Klärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

50–200 g/hl; im Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
Kann direkt in Most ein-
gestreut werden. Für eine
bessere Wirkung wird
jedoch ein Vorquellen
empfohlen. Vorquellen: in
10- bis 15-facher Wasser-
menge unter langsamem
Rühren einstreuen und
4–12 Stunden quellen
lassen. Danach nochmals
umröhren und in das
Produkt geben.

LIEFEREINHEIT
25 kg

STABILISIERUNG

PRODUKT

Granuliertes Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Klärwirkung im Most; Adsorption von trübungsrelevanten Proteinen und sonstigen Kolloiden.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Kompakter Trub

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die genaue Aufwandmenge ist durch einen Vorversuch zu ermitteln. Die übliche Aufwandmenge liegt zwischen 100 und 200 g/hl. Vor Verwendung auf einwandfreien Geruch prüfen.



StaboProtect® BentoPower

Natürliches Natrium-Calcium Bentonit zur Eiweißstabilisierung
im Most, während der Gärung und im Wein

PRODUKT

Granuliertes Natrium-Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Eiweißstabilisierung von Most oder Wein bei anschließend guter Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Eiweißstabilisierung – Anwendungsmöglichkeit ist im Most, während der Gärung und/oder im Wein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die genaue Aufwandmenge ist durch einen Vorversuch zu ermitteln. Die übliche Aufwandmenge liegt zwischen 80 und 200 g/hl. Vor Verwendung auf einwandfreien Geruch prüfen.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

80–200 g/hl; im Most,
während der Gärung oder/
und im Wein

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

In 10-facher Wasser-
menge unter langsamem
Rühren einstreuen und
4–12 Stunden quellen
lassen. Danach nochmals
umrühren und in das
Produkt geben.

LIEFEREINHEIT
25 kg

STABILISIERUNG



StaboProtect® MetaSafe

**Metaweinsäure Index 40 – für
die Weinsteinstabilisierung**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

10 g/hl; vor der Füllung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**
in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen; kein warmes
Wasser verwenden!

LIEFEREINHEIT
1 kg

STABILISIERUNG

PRODUKT

Metaweinsäure Index 40

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

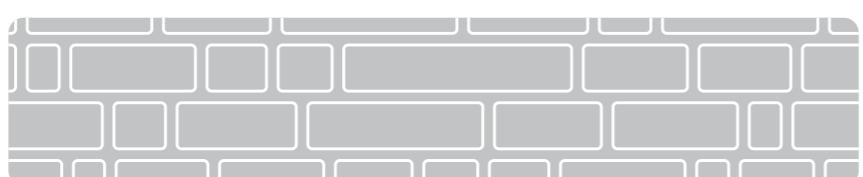
Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Zugabe sollte mindestens 24–48 Stunden vor der letzten Filtration erfolgen, um die Filtrierbarkeit des Weines nicht zu beeinträchtigen; bei Rotweinen: nicht bei zu tiefen Temperaturen hinzufügen, da es ansonsten zu einer Trübung des Weins kommen kann (Reaktion der Kolloide des Rotweines mit der Metaweinsäure); zum Lösung niemals warmes Wasser verwenden; gesetzliche Höchstmenge: 10 g/hl



StaboProtect® VinoSafe Standard

**CMC Pulver – für
die Weinsteinstabilisierung**

PRODUKT

CMC Pulver (Cellulosegummi, Carboxymethylcellulose)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Formierung und die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Weine müssen vor der Anwendung Eiweiß-Stabil sein (Trubbildung) – bei einer späteren Tanningabe wird eine erneute Überprüfung der Eiweißstabilität empfohlen; nicht für Weine verwenden bei denen Lysozyme angewendet wurde (Trubbildung); auf gleichmäßige Verteilung im Tank achten; bei Schaumweinen wird eine Zugabe beim Grundwein empfohlen, um Gushing zu vermeiden; bei Weinen mit hoher Kaliumbitartrateinstabilität wird eine Stabilitätsprüfung nach der Anwendung empfohlen; gesetzlicher Grenzwert: 20 g/hl

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

5–10 g/hl; die optimale Dosis muss durch einen Vortest ermittelt werden; Anwendung vor der Endfiltration: mindestens 24 Stunden vor der Abfüllung in einen geklärten und vorfiltrierten Wein; Anwendung nach der Endfiltration: nach der letzten Filtration mit einer Dosierpumpe

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

STABILISIERUNG





StaboProtect® VinoSafe Plus

CMC Pulver, sehr leicht löslich – für die Weininstabilisierung

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

5–10 g/hl; die optimale Dosis muss durch einen Vortest ermittelt werden; Anwendung vor der Endfiltration: mindestens 24 Stunden vor der Abfüllung in einen geklärten und vorfiltrierten Wein; Anwendung nach der Endfiltration: nach der letzten Filtration mit einer Dosierpumpe

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

STABILISIERUNG



StaboProtect® VinoSafe 21%

CMC flüssig 21 % – für die Weininstabilisierung

PRODUKT

CMC flüssig (Cellulosegummi, Carboxymethylcellulose) bei 210 g/L

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Formierung und die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Weine müssen vor der Anwendung Eiweiß-Stabil sein (Trubbildung) – bei einer späteren Tanningabe wird eine erneute Überprüfung der Eiweißstabilität empfohlen; nicht für Weine verwenden bei denen Lysozyme angewendet wurde (Trubbildung); auf gleichmäßige Verteilung im Tank achten; bei Schaumweinen wird eine Zugabe beim Grundwein empfohlen, um Gushing zu vermeiden; bei Weinen mit hoher Kaliumbitartrateinstabilität wird eine Stabilitätsprüfung nach der Anwendung empfohlen; gesetzlicher Grenzwert: 45 ml/hl (20 g/hl)

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

25–45 ml/hl; die optimale Dosis muss durch einen Vortest ermittelt werden; Anwendung vor der Endfiltration: mindestens 24 Stunden vor der Abfüllung in einen geklärten und vorfiltrierten Wein; Anwendung nach der Endfiltration: nach der letzten Filtration mit einer Dosierpumpe

PRODUKT-VORBEREITUNG

mit der 5-fachen Menge Wein verdünnen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 5 kg, 25 kg

STABILISIERUNG



SÄUREN



Weinsäure

Tartaric acid

WEINTYP
● ● ●

PRODUKT

L (+) Weinsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung von Most, gärenden Most und/oder fertigen Wein; für das Auskleiden von Betontanks und Amphoren; zur Verleihung von Balance sowie zur Verbesserung der Reifung von Weinen; zur Verbesserung der mikrobiologischen Stabilität; zum Ausgleich von natürlichem Säuremangel; zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei Anwendung im Most wird die pH reduziert, das zu einer klareren Gärung führt; 1 g/L Weinsäure reduziert den pH um ca. 0,1.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Dosierung mit Vorversuchen ermitteln und in Kombination mit anderen Säuren probieren um das optimale Säuregleichgewicht zu finden.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

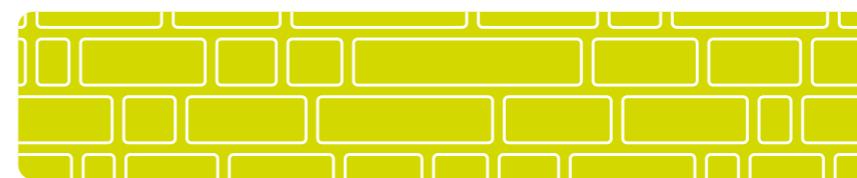
Dosierung für die Säuerung in Absprache mit dem Oenologen je nach pH-Wert und Gesamtsäuregehalt; entsprechende gesetzliche Vorschriften beachten; EU-Verordnung: Höchstdosierung 150 g/hl in Most und Wein in der Gärung, 250 g/hl im fertigen Wein – also insgesamt max. 400 g/hl

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most oder Wein unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 25 kg



SÄUREN



Äpfelsäure

Malic acid

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

entsprechend der Empfehlung des Oenologen nach Durchführung von Vorversuchen

PRODUKT-VORBEREITUNG

vorlösen in Most oder Wein

LIEFEREINHEIT

1 kg, 25 kg

SÄUREN

PRODUKT

L-Äpfelsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung von Most, gärenden Most und fertigen Wein; Verbesserung der Reifung der Weine und der mikrobiologischen Stabilität; zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Gesetzliche Höchstmenge: in Gärung befindlicher Most und Wein: 130 g/hl – entspricht einer maximalen Erhöhung von 1,5 g/L berechnet als Weinsäure; fertige Weine: 230 g/hl – entspricht einer maximalen Erhöhung von 2,5 g/L berechnet als Weinsäure.



Zitronensäure

Citric acid

PRODUKT

Zitronensäure-Monohydrat

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung des Weines zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts; Eisenkomplexbilder – Verringerung des Risikos einer Eisentrübung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Gesetzliche Höchstmenge: der Gehalt im Wein darf 1 g/L nicht übersteigen.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

10–50 g/hl

PRODUKT-VORBEREITUNG

in kleiner Menge Wasser vorlösen und direkt in den Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 25 kg

SÄUREN





Milchsäure

Lactic Acid

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

100–250 ml/hL; entsprechend der Empfehlung des Oenologen nach Durchführung von Vorversuchen; entsprechende gesetzliche Vorschriften beachten.

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most oder Wein unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 5 kg

SÄUREN

PRODUKT

L-Milchsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung von Traubenmost, teilweise vergorener und in Gärung befindlicher Wein; Verbesserung der Reifung der Weine und der mikrobiologischen Stabilität; zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

1,2 g/L Milchsäure erhöhen die titrierbare Gesamtsäure um 1,0 g/L berechnet als Weinsäure. Gesetzliche Höchstwerte laut EU-Verordnung: in frischen Trauben, Traubenmost, teilweise vergorener und in Gärung befindlicher Wein: 1,50 g/L berechnet als Weinsäure; Fertiger Wein: 2,5 g/L berechnet als Weinsäure.

Ascorbinsäure

Ascorbic acid

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

5–10 g/hL

PRODUKT-VORBEREITUNG

in kleiner Menge Wasser vorlösen und direkt in den Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

SÄUREN

PRODUKT

L-Ascorbinsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Starkes Antioxidanz; zum Oxidationschutz in Most und Wein von Weiß- und Roséweinen; Verringerung des Risikos einer Eisentrübung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vor der Gabe von Ascorbinsäure ist ein Mindestgehalt von 20 mg/L freies SO₂ im Wein notwendig; gesetzlicher Grenzwert: Höchstgehalt im Wein: 25g/hL (250 mg/L).



OENOLOGIE EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

SKOFFOENOTEC
GRAND
OENOLOGY
STYRIA



PrimeOak®

Granular SingleToast FR



PrimeOak®

Granular SingleToast FR

Structure

Struktur und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur und Frische sowie zur Unterstützung des Fruchtausdrucks

Light

Fruchtunterstützung und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtrexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Komplexität und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

High

Rauchigkeit und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

WEINTYP



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT- VORBEREITUNG

Die Chips in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

PRODUKT

Granulars aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 1 bis 2 Wochen, während dem Ausbau 2 bis 4 Wochen (bestehend aus 1 bis 2 Wochen Extraktions- und 1 bis 2 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Granulars untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren. Der Vorteil der Granulars gegenüber den Chips ist die schnellere Auslaugung.

LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Chips SingleToast FR



PrimeOak®

Chips SingleToast FR

Light

Fruchtunterstützung und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtrexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Komplexität und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatischen Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

High

Rauchigkeit und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

WEINTYP



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Die Chips in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

PRODUKT

Chips aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 10 Tage bis 4 Wochen, während dem Ausbau 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen Extraktions- und 3 bis 4 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

LIEFEREINHEIT
1 kg, 12 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Chips SingleToast US



PrimeOak®

Chips SingleToast US

Medium

Volumen und Kokosaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für Volumen und der aromatische Expression von Vanille und Kokos

Medium Plus

Vanille und Kokos Aromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Vanille und zur Verbesserung der Komplexität

WEINTYP



PRODUKT

Chips aus amerikanischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 10 Tage bis 4 Wochen, während dem Ausbau 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen Extraktions- und 3 bis 4 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Die Chips in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Chips SignatureBlend FR



PrimeOak®

Chips SignatureBlend FR

| Structure & Elegance | Terroir & Fruit | Fruit & Volume | Vanilla Expression |
|---|---|---|---|
| <p>Verbesserung von Struktur und Eleganz</p> <p>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</p> <p>Für die Verbesserung von Struktur und Eleganz</p> | <p>Verbesserung der Expression von Terroir und Frucht</p> <p>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</p> <p>Für die Verbesserung der Expression von Terroir und Frucht</p> | <p>Verbesserung der Fruchtexpression und des Volumens</p> <p>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</p> <p>Für die Verbesserung der Fruchtexpression und des Volumens</p> | <p>Expression von Vanillearomen</p> <p>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</p> <p>Für die Expression von Vanillearomen</p> |

| Spice Expression | Mokka Expression | HighToast Expression |
|---|---|---|
| <p>Ausdruck von Würzigkeit</p> <p>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</p> <p>Für den Ausdruck von Würzigkeit</p> | <p>Expression von Mokkaaromen</p> <p>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</p> <p>Für die Expression von Mokkaaromen</p> | <p>Expression von Rauchigkeit und einem Touch von Röstaromen</p> <p>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</p> <p>Für die Expression von Rauchigkeit und einem Touch von Röstaromen</p> |

| | |
|---|--|
| <p>WEINTYP</p>  | <p>DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT</p> <p>WW/Rosé: 20–400 g/hl; RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein</p> |
| <p>PRODUKT</p> <p>Chips aus französischer Eiche (<i>Quercus Sp.</i>) in unterschiedlichen Toastings</p> <p>VORTEILE & ERKLÄRUNG</p> <p>Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 10 Tage bis 4 Wochen, während dem Ausbau 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen Extraktions- und 3 bis 4 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.</p> <p>EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION</p> <p>Je nach Profilierungsziel können die Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60% : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.</p> | <p>PRODUKT-VORBEREITUNG</p> <p>Die Chips in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben</p> <p>LIEFEREINHEIT</p> <p>1 kg, 12 kg</p> |

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Blocks FR SingleToast



PrimeOak®

Blocks FR SingleToast

Light

Fruchtunterstützung und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Expression von Rauchigkeit und einem Touch von Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

WEINTYP



VERFÜGBAR

Blocks FR 7 mm (47 x 47 x 7)

PRODUKT

Blocks aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastings.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 2–4 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Blocks untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Staves zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Die Blocks in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Staves FR SingleToast



PrimeOak®

Staves FR SingleToast

Structure

Struktur und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur und Frische sowie zur Unterstützung des Fruchtausdrucks

Light

Fruchtunterstützung und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Komplexität und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatischen Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

High

Rauchigkeit und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

X

Mokka und Vanille

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Mokka und Vanille

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl;
während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Die Staves in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

7 mm: 1 Stave,
Packung mit 30 Staves;
12 mm: 1 Stave,
Packung mit 15 Staves;
22 mm: 1 Stave,
Packung mit 9 Staves

WEINTYP



VERFÜGBAR

Staves FR **7 mm** (960 x 47 x 7 mm), ca. 200 g; S, L, M, M+, H

Staves FR **12 mm** (960 x 47 x 12 mm), ca. 350 g; X

Staves FR **22 mm** (960 x 47 x 22 mm), ca. 700 g; S, L, M, M+, H

PRODUKT

Staves aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastings und Stärken.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 7 mm: 4–6 Monate; 12 mm: 6–8 Monate; 22 mm: 10–12 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Staves untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Staves zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

EICHENPRODUKTE



PrimeOak®

Barrel Inserts FR SingleToast



PrimeOak®

Barrel Inserts FR SingleToast

Light

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Komplexität und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

High

Rauchigkeit und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

WEINTYP



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl; RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Ins Fass hängen

VERFÜGBAR

I.12 mit 12 Gliedern; I.24 mit 24 Gliedern; Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g; im Fass 3 Glieder nebeneinander, Edelstahlverbindungen und Edelstahl-Hacken zum Befestigen am Stopfen.

PRODUKT

Barrel Inserts aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastings.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 4–6 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Barrel Inserts untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Inserts zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

LIEFEREINHEIT

12 Glieder (I.12);
24 Glieder (I.24)

EICHENPRODUKTE



PrimeOak®

Barrel Inserts FR SignatureBlend



PrimeOak®

Barrel Inserts FR SignatureBlend

Light Expression

Vielschichtigkeit,
Fruchtunterstützung und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

Medium Expression

Vielschichtigkeit, Komplexität und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

MediumPlus Expression

Vielschichtigkeit, Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

HighToast Expression

Vielschichtigkeite, Rauchigkeit und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

WEINTYP



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT- VORBEREITUNG

Ins Fass hängen

VERFÜGBAR

I.20 mit 20 Gliedern; Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g; im Fass 2 oder 3 Glieder nebeneinander, Edelstahlverbindungen und Edelstahl-Hacken zum Befestigen am Stopfen; es werden Glieder in unterschiedlicher Toastung kombiniert um die Vielschichtigkeit zu erhöhen.

PRODUKT

Barrel Inserts aus französischer Eiche (*Quercus Sp.*) in unterschiedlichen Toastingskombinationen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 4–6 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Durch die Toastungskombination wird die Vielschichtigkeit erhöht.

LIEFEREINHEIT

20 Glieder (I.20)

EICHENPRODUKTE



Anleitung Vorversuche

03

Vorversuche

OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE

- Um zu sehen, wie jedes einzelne Holzprodukt im Wein wirkt, können **Vorversuche** gemacht werden.
- Unsere **Bag-in-Boxes** sind mit **15 g des jeweiligen Holzes** gefüllt. Der Name des Produkts ist auf dem Etikett ersichtlich. Eine Bag-in-Box ist ohne Etikett und somit ohne Holz und ist für die Kontrollprobe vorbereitet. Es ist wichtig, dass auch diese BiB verwendet wird, damit auch diese Probe über die nächsten Wochen die gleichen Bedingungen hat. Die Kontrolle ist zum Vergleichen sowie für das Verdünnen (Reduktion der Konzentration des Holzes) bestimmt.
- **Genau 3 Liter des gewünschten Weines in die BiB einfüllen und Luft hinausdrücken.**
Der Wein muss mindestens 40 mg freies SO₂ haben, da es durch das Holz zu einer Mikrooxydation kommt.
- Die Konzentration des Holzes ist 5 g/L (3 L Wein auf 15 g Holz). Diese Konzentration ist in den meisten Fällen zu hoch, das ist jedoch gewünscht, denn die Idee ist, dass es mit der Kontrolle rückverdünnt wird, um die **optimale Konzentration** zu ermitteln.
- Die Befüllung der BiB erfolgt durch den Auslaufhahn (dieser ist abnehmbar). 3 L Wein einfüllen, Luft hinausdrücken und verschließen.
- Die **Kontaktzeit mit dem Holz soll mindestens 3–4 Wochen** betragen (Extraktionszeit), ab dieser Zeit sind die ausgekosteten Ergebnisse repräsentativ. Optimal wäre eine Kontaktzeit von 7–8 Wochen (nach der Extraktion erfolgt die Integration), da nach dieser Zeit eine bessere Holzintegration stattgefunden hat.
- **Nach der Kontakt-/Integrationszeit die Vorversuche machen.**



SO FUNKTIONIERT'S

- **Zuerst alle Proben** (inklusive der Kontrolle) **separat verkosten** und eine **Reihung der Präferenzen** vornehmen. Es ist sinnvoll die weiteren Versuche mit den ersten 3 bis maximal 4 Präferenzen zu machen. Es kann auch nur eine ausgewählt werden.
- Es ist sinnvoll **zuerst das Aromaprofil in der Nase und am Gaumen** auszu-kosten und erst im Anschluss die Struktur und den Körper einzustellen.
- Unterschiedliche Holzkombinationen in unterschiedlichen Verhältnissen zueinander ausprobieren. Mit der Kontrolle entsprechend verdünnen um die gewünschte Konzentration zu erreichen.
- Es gibt eine Excel „**SKOFFoenotec_BrandCalculator**“ mit der eine Umrechnung von verwendeten ml (auf 100 ml gerechnet) in g/L für die Anwendung im Tank automatisch erfolgt. Kontaktieren Sie uns und wir schicken sie Ihnen gerne zu.

AROMAEXPRESSION

ZymTec®

Fruit Expression

ZymTec Fruit Expression entfesselt das Aromapotenzial in den Weinen und das in jeder Rebsorte. Durch die Aromafreisetzung wird das Aromaprofil komplexer und um zu prüfen, ob das für den jeweiligen Wein gewünscht ist, ist dieser einfach durchzuführender Vorversuch sinnvoll.

- **Flasche 1:**
Wein als Kontrolle, ohne Enzymzugabe
- **Flasche 2:**
Wein mit einer kleinen Messerspitze ZymTec Fruit Expression (Pulver) versetzen
- 1 Woche beide Flaschen verschlossen bei Raumtemperatur stehen lassen
- Blind verkosten

Anmerkungen:

Weine mit 40 mg/L freies SO₂ in die Flaschen füllen. Auch die Kontrolle soll abgefüllt werden, damit der Wein bei der Verkostung die gleichen Bedingungen hatte bzw. hat und somit ein direkter Vergleich möglich ist.



PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG



PROFILIERUNG

Unter Profilierung verstehen wir das Herausstreichen des gewünschten Geschmacksprofils im Wein und das Erreichen von Balance und Trinkfluss. Durch die Kombination der BalanceFinesse- und TanFinesse-Produkte können unterschiedliche Profile unterstützt werden.

VORGEHENSWEISE BEI DER PROFILIERUNG



Aromatische Fehltöne entfernen

Der Wein muss frei von aromatischen Fehltönen sein, bevor Schritt 2 durchgeführt wird.

Grobeinstellung von Zucker und Säure

Angenommen, der Wein hat 0,5 g/L Gesamtzucker und 4,5 g/L Säure, und man weiß, dass man einen gewünschten Wert von ca. 2,5–3,0 g/L Zucker und ca. 5,2 bis 5,5 g/L Säure haben möchte, dann in der Grobeinstellung die Vorprobe auf 2,5/L Zucker und 5,2 g/L Säure voreinstellen.

Grobeinstellung der Gerbstoffe mit FineOrigin-Produkten

Angenommen die Gerbstoffe sind sehr hart und die Frucht wirkt verschleiert, dann die passenden FineOrigin-Produkt bzw. eine Kombination auswählen, damit es grob dem gewünschten Profil entspricht.

Auswahl der passenden Produkte und Produktkombinationen aus BalanceFinesse und TanFinesse Serie

Details siehe unter Auswahl der passenden BalanceFinesse- und TanFinesse-Produktkombination

Feinadjustierung von Zucker, Säure, FineOrigin, BalanceFinesse und TanFinesse

Feinadjustierung der Dosierung der einzelnen Produkte

Beispiel: Durch BalanceFinesse-Produkte bekommt der Wein mehr Volumen, somit kann der Gesamtzucker niedriger gehalten werden und der Wein bekommt Körper und Trinkfluss.

Wenn das Volumen durch BalanceFinesse-Produkte erhöht wird, kann man die Struktur im Abgang und die Präzision der Weine durch TanFinesse-Produkte, zum Beispiel mit TanFinesse Structure&Length, verbessern. Das Ergebnis ist ein Wein mit mehr Volumen bei gleichzeitiger Struktur und Trinkfluss.



AUSWAHL DER RICHTIGEN KOMBINATION DER BALANCE-FINESSE- UND TANFINESSE-PRODUKTE

Basis ist der Grundwein, der grob mit ungefähr gewünschtem Gesamtzucker und Säuregehalt voreingestellt ist.

Man stellt mehrere Gläser nebeneinander auf und dosiert die einzelnen BalanceFinesse- und TanFinesse-Produkte. Es ist empfehlenswert, eine kleine (0,1; 0,25; 0,5; 0,75 g/hl), eine mittlere (1,0; 1,5 und 2,0 g/hl) und eine hohe (3,0; 5,0 und 10 g/hl) Dosierung parallel zu probieren. Die unterschiedlichen Dosiermengen sind wichtig, weil je nach Wein entweder die Produktwirkung noch nicht optimal ist bzw. die Aufwandmenge schon zu hoch ist. Danach die Vorproben verkosten und bewerten.

Auswahl der Produkte: jedes Produkt hat seine spezifische Stärke und es sollen all jene ausgewählt werden, die für den jeweiligen Wein passen. Man beurteilt einerseits das Produkt und andererseits die ungefähre Dosierung.

Die bevorzugten Produkte untereinander kombinieren und die Dosierung nach oben und unten verändern um die optimale Kombination zu finden. Auch Gesamtzucker und Säuregehalt anpassen, um das gewünschte Profil und die optimale Harmonie zu finden.



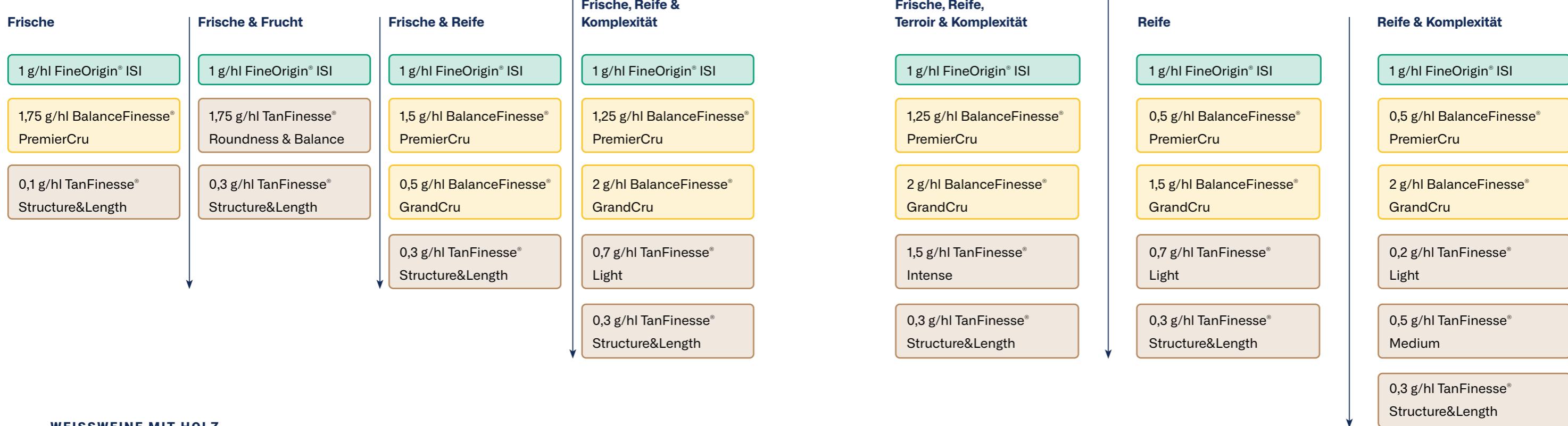
PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG, WEISSWEINE UND ROSÉ

ÜBERSICHT DER PRODUKTE UND DES ANWENDUNGSZWECKS FÜR DIE FÜLLFERTIGMACHUNG WEISSWEINE UND ROSÉ

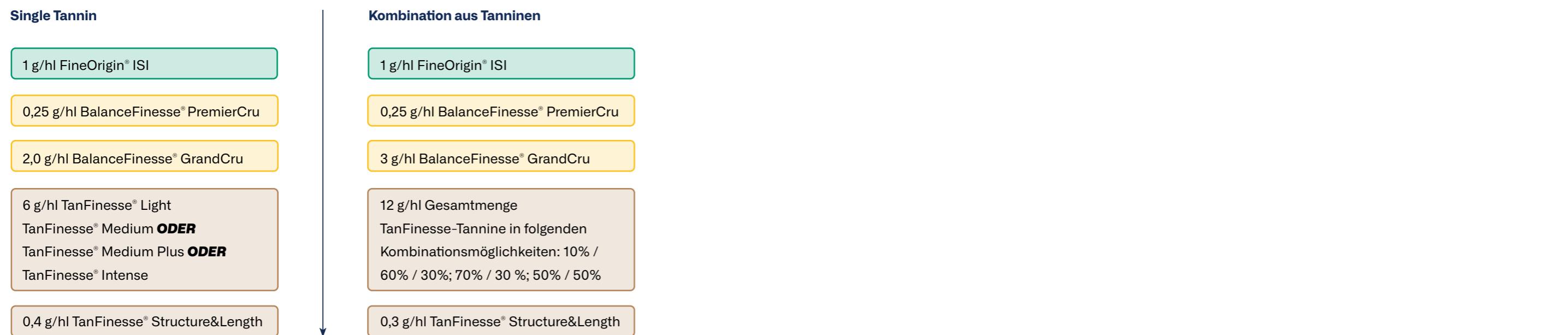
| Name | Feinschliff-Dosierung g/hl | Unterstützung im Wein |
|----------------------------------|----------------------------|---|
| FineOrigin® Pure | 1–20 g/hl | Gerbstoffkorrektur; gegen krautige und oxidative Noten; Öffnen der gerbstoffverdeckten Frucht |
| FineOrigin® Activ | 1–20 g/hl | |
| FineOrigin® PVPP microgranulated | 1–20 g/hl | |
| FineOrigin® Gelatine Plus | 0,25–20 g/hl | allgemein Gerbstoffkorrektur |
| FineOrigin® Casein | 1–60 g/hl | allgemeine Gerbstoffkorrektur; gegen Oxidationsnoten |
| FineOrigin® ISI | 0,1–3 g/hl | feine Gerbstoffkorrektur für den Feinschliff |
| FineOrigin® CarboTaste | 2–100 g/hl | Geschmackskorrektur bei Fehltönen |
| FineOrigin® CarboColour | 10–100 g/hl | Farbkorrektur |
| | | |
| BalanceFinesse® GumSelect | 1–20 g/hl | Volumen, Körper |
| BalanceFinesse® PremierCru | 0,25–20 g/hl | frische Frucht, Volumen |
| BalanceFinesse® GrandCru | 0,25–10 g/hl | reife Frucht, Volumen |
| | | |
| TanFinesse® Structure&Length | 0,1–20 g/hl | Struktur, Länger, Frucht |
| TanFinesse® Light | 0,1–40 g/hl | Frucht, Kokos, Vanille |
| TanFinesse® Medium | 0,1–40 g/hl | Komplexität, Karamell, Vanille |
| TanFinesse® Medium Plus | 0,1–40 g/hl | Röstigkeit, Terroir |
| TanFinesse® Intense | 0,1–40 g/hl | Rauchigkeit, Terroir |
| TanFinesse® Structure&Balance | 0,1–40 g/hl | Struktur, Abrundung |
| TanFinesse® Roundness&Balance | 0,1–40 g/hl | reife Früchte, Abrundung |
| TanFinesse® Elegance&Balance | 0,1–40 g/hl | Röstigkeit, Abrundung |

BEISPIELE FÜR PRODUKTKOMBINATIONEN

WEISSWEINE & ROSÉ OHNE HOLZ



WEISSWEINE MIT HOLZ



PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG ROT



ÜBERSICHT DER PRODUKTE UND DES ANWENDUNGSZWECKS FÜR DIE FÜLLFERTIGMACHUNG ROTWEINE

| Name | Feinschliff-Dosierung g/hl | Unterstützung im Wein |
|-------------------------------|----------------------------|---|
| FineOrigin® Pure | 10–50 g/hl | Gerbstoffkorrektur; gegen krautige und oxidative Noten; Öffnen der gerbstoffverdeckten Frucht |
| FineOrigin® Gelatine Plus | 2–40 g/hl | allgemein Gerbstoffkorrektur |
| FineOrigin® Casein | 2–60 g/hl | allgemeine Gerbstoffkorrektur; gegen Oxidationsnoten |
| FineOrigin® Albumin | 1–10 g/hl | allgemeine Gerbstoffkorrektur |
| FineOrigin® CarboTaste | 2–100 g/hl | Geschmackskorrektur bei Fehltönen |
| FineOrigin® CarboColour | 10–100 g/hl | Farbkorrektur |
| BalanceFinesse® GumSelect | 2–160 g/hl | Volumen, Körper |
| BalanceFinesse® PremierCru | 2–160 g/hl | frische Frucht, Volumen |
| BalanceFinesse® GrandCru | 0,25–40 g/hl | reife Frucht, Volumen |
| TanFinesse® Structure&Length | 0,25–20 g/hl | Struktur, Länger, Frucht |
| TanFinesse® Light | 0,25–40 g/hl | Frucht, Kokos, Vanille |
| TanFinesse® Medium | 0,25–40 g/hl | Komplexität, Karamell, Vanille |
| TanFinesse® Medium Plus | 0,25–40 g/hl | Röstigkeit, Terroir |
| TanFinesse® Intense | 0,25–40 g/hl | Rauchigkeit, Terroir |
| TanFinesse® Structure&Balance | 0,25–40 g/hl | Struktur, Abrundung |
| TanFinesse® Roundness&Balance | 0,25–40 g/hl | reife Früchte, Abrundung |
| TanFinesse® Elegance&Balance | 0,25–40 g/hl | Röstigkeit, Abrundung |

BEISPIELE FÜR PRODUKTKOMBINATIONEN

ROTWEINE OHNE HOLZ

Frische

2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

10 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

0,25 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

5 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

Frische & Reife

2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

15 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

2 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

5 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

0,5 g/hl TanFinesse® Light

Reife

2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

5 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

10 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

2 g/hl TanFinesse® Light

Reife & Komplexität

2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

5 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

10 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

2 g/hl TanFinesse® Light

3 g/hl TanFinesse® Medium

ROTWEINE MIT HOLZ

Single Tannin

2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

10 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

20 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

10 g/hl TanFinesse® Light
TanFinesse® Medium **ODER**
TanFinesse® Medium Plus **ODER**
TanFinesse® Intense

Komplex

2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

10 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

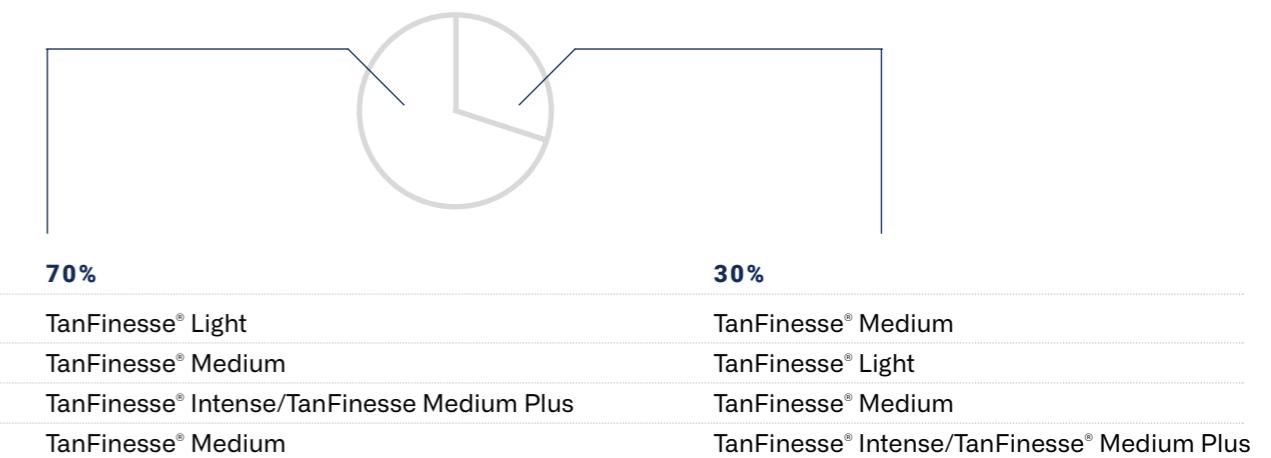
5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

20 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

18 g/hl Gesamtmenge
TanFinesse®-Tannine in folgenden
Kombinationsmöglichkeiten:
10% / 60% / 30%; 70% / 30%;
50% / 50%



TANFINESSE-KOMBINATIONEN

1**2****3**

Konzepte/Protokolle

04

EMPFEHLUNGEN

SKOFFoenotec^s Choice



Hefeempfehlung

WEISSWEINE & ROSÉ

| Hefekombinationen | Rebsortenempfehlung |
|--|---|
| 100% S-Finesse | Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, |
| 70% S-Finesse / 30% S-Expression | Grauburgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Früheroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé |
| 100% S-Expression | |
| 70% S-Expression / 30% S-Finesse | |
| 50% S-Finesse / 50% S-Expression | |
| 80% S-Finesse / 20% S-Pure | |
| 80% S-Expression / 20% S-Pure | |
| | |
| 70% S-Finesse / 30% S-Thiol | Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé |
| 50% S-Finesse / 50% S-Thiol | |
| | |
| 80% S-Finesse / 20% S-GrandCru | Grüner Veltliner, Muskateller, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Früheroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Rosé |
| 80% S-Expression / 20% S-GrandCru | |
| | |
| 100% S-Arom | Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Silvaner, Früheroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé |
| 80% S-Arom / 20% S-Finesse | |
| 80% S-Arom / 20% S-Expression | |
| | |
| 100% S-Thiol | Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Früheroter Veltliner (Malvasia), Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé |
| 70% S-Thiol / 30% S-Finesse | |
| 80% S-Thiol / 20% S-Pure | |
| | |
| 80% S-Thiol / 20% S-GrandCru | Muskateller, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Früheroter Veltliner (Malvasia), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé |
| | |
| 100% S-Pure | Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Silvaner, Früheroter Veltliner (Malvasia), Müller-Thurgau (Rivaner), Wiener Gemischter Satz, Rosé |
| 80% S-Pure / 20% S-Finesse | |
| 80% S-Pure / 20% S-Expression | |
| 80% S-Pure / 20% S-GrandCru | |
| | |
| 100% S-GrandCru | Muskateller, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Früheroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé |
| 80% S-GrandCru / 20% S-Finesse | |
| 80% S-GrandCru / 20% S-Expression | |

ROTWEINE

| Hefekombinationen | Rebsortenempfehlung |
|--|--|
| 100% S-RedFruity | Zweigelt, Blaufränkisch (Lemberger), Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, Dornfelder |
| 80% S-RedFruity / 20% S-GrandRed | |
| | |
| 100% S-GrandRed | Zweigelt, Blaufränkisch (Lemberger), Pinot noir, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Portugieser, Dornfelder |
| 80% S-GrandRed / 20% S-RedFruity | |
| 80% S-GrandRed / 20% S-RedPremium | |
| 100% S-RedPremium | |
| 80% S-RedPremium / 20% S-GrandRed | |



Premium-Konzept

Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik

gesunde Trauben, Oxidationsschutz, Maischestandzeit

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

Maischestandzeit 4–12 Stunden

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec® Power L

(2–4 ml/hl)
Empfehlung:
2 ml/hl
Enzym für Mazeration und Sedimentation

FineOrigin® Activ / RANGE

(10–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Gerbstoffschorung

StaboProtect® BentoOrigin

(80–200 g/hl)
Empfehlung:
100 g/hl
Ca-Bentonit für die Sedimentation

4. MOST NACH ABSETZEN

FermFinesse® Thiols

(20–50 g/hl)
Empfehlung:
50 g/hl
Aromaexpression von Sortenaromen/Thiole

PrimeOak® Chips 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 für Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag

Optimal mind. 4 Stunden vor Hefegabe

NTU-Wert 100–150

5. GÄRUNG

FermActiv® First

(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im Hefearnsatz

Gärtemperatur 15–18 °C
Hefearnsatz

4. MOST NACH ABSETZEN

PrimeOak® Chips 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 für Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag

NTU-Wert unter 80

5. GÄRUNG

FermActiv® First

(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im Hefearnsatz

Gärtemperatur 14–15 °C

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

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 / RANGE

(10–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Gerbstoffschorung

StaboProtect® BentoOrigin

(80–200 g/hl)
Empfehlung:
100 g/hl
Ca-Bentonit für die Sedimentation

4. MOST NACH ABSETZEN

PrimeOak® Chips 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 für Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag

NTU-Wert unter 80

5. GÄRUNG

FermActiv® First

(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im Hefearnsatz

Gärtemperatur 14–15 °C

6. AUSBAU

FermCraft® Hefe

(20 g/hl)
Empfehlung:
20 g/hl
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's Choice Hefeempfehlung

FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® NTU

(20–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Erhöhung der Trübung

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

FermFinesse® Esters

(20–50 g/hl)
Empfehlung:
50 g/hl
Aromaexpression

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

Standard-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

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 / RANGE

(10–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Gerbstoffsäuerung

StaboProtect® BentoOrigin

(80–200 g/hl)
Empfehlung:
100 g/hl
Ca-Bentonit für die Sedimentation

4. MOST NACH ABSETZEN

PrimeOak® Chips 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 für Struktur und Eleganz;
kein geschmacklicher Holzeintrag

5. 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 SKOFFoenotec's Choice Hefeempfehlung

FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® NTU

(20–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Erhöhung der Trübung

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® DAP

(10–100 g/hl)
Empfehlung:
nach Bedarf
Hefeernährung nach Bedarf

6. AUSBAU

FermFinesse® Protect

(5–15 g/hl)
Empfehlung:
5 g/hl
alle 3 Monate 5 g/hl

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

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

letzte Gärhälfte

Basic-Konzept

Weiß- & Roséweine gesunde Trauben

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
Gerbstoffsäuerung

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 SKOFFoenotec'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

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® 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

PrimeOak® Granular

(10–150 g/100 kg)

Empfehlung:
Frische Rotweine: PrimeOak Granular Structure
100–300 g/100 kg / **Komplexe Rotweine:**
PrimeOak Granular Medium 100–300 g/100 kg

Granular für
Struktur /
Komplexität

3. GÄRUNG

FermFinesse® Thiols

(20–50 g/hl)

Empfehlung:
50 g/hl

Aromaexpression von
Sortenaromen/Thiole

FermActiv® First

(30 g/hl)

Empfehlung:
30 g/hl

Gärttemperatur 25–28°C
Hefeansatz

FermCraft® Hefe

(20 g/hl)

Empfehlung:
20 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Hefeernährung

Optimal mind. 4 Stunden
vor Hefegabe

Gärttemperatur 25–28°C
Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

MaloCraft® Fruit / Terroir

Packungsgröße
je nach Weinmenge

Co-Inokulation mit
BSA Bakterien

12 h nach Gärbeginn

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

TanProtect® Ferm

(10–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

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

FermActiv® DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte

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. MAISCHE

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

PrimeOak® Granular

(10–150 g/100 kg)

Granular für
Struktur /
Komplexität

3. GÄRUNG

FermActiv® First

(30 g/hl)

Empfehlung:
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

FermCraft® Hefe

(20 g/hl)

Empfehlung:
20 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Hefeernährung

MaloCraft® Fruit / Terroir

Packungsgröße
je nach Weinmenge

Co-Inokulation mit
BSA Bakterien

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 Farb- und
Oxidationsschutz

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

FermActiv® DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte

Standard-Konzept

Basic-Konzept



Rotweine

gesunde Trauben, Farb- und Oxidationsschutz

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)
Empfehlung:
5–10 g/100 kg
Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

**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

**PrimeOak®
Granular**
(10–150 g/100 kg)
Empfehlung:
Frische Rotweine: PrimeOak Granular Structure
100–300 g/100 kg / **Komplexe Rotweine:**
PrimeOak Granular Medium: 100–300 g/100 kg
Granular für
Struktur /
Komplexität

3. GÄRUNG

**FermActiv®
First**
(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im Hefearnsatz

**FermCraft®
Hefe**
(20 g/hl)
Empfehlung:
20 g/hl
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

**FermActiv®
Complex**
(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

**MaloCraft®
Fruit / Terroir**
Packungsgröße
je nach Weinmenge
Co-Inokulation mit
BSA Bakterien

Hefearnsatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

12 h nach Gärbeginn

**FermActiv®
Power**
(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

**TanProtect®
Ferm**
(10–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

**FermActiv®
Power**
(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

**FermActiv®
DAP**
(10–100 g/hl)
Empfehlung:
nach Bedarf
Hefeernährung nach Bedarf

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

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

letzte Gärhälfte

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)
Empfehlung:
5–10 g/100 kg
Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

**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

3. GÄRUNG

**FermActiv®
First**
(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im Hefearnsatz

**FermCraft®
Hefe**
(20 g/hl)
Empfehlung:
20 g/hl
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec'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

Hefearnsatz

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

Premium-Konzept



Spontangärung

gesunde Trauben; Reinzuchthefe ab 3. Gärtag

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 / RANGE

(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

PrimeOak® Chips 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/100 kg)

Holzchips for Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag

5. GÄRUNG

FermCraft® Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung für das Wachstum der Spontanhäfen

FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® Safe

(10–40 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Entgiftung

1. Tag

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

Standard-Konzept

Spontangärung

gesunde Trauben

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 / RANGE

(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

PrimeOak® Chips 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/100 kg)

Holzchips for Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag

5. GÄRUNG

FermCraft® Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung für das Wachstum der Spontanhäfen

FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

FermActiv® Safe

(10–40 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Entgiftung

1. Tag

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

Spontangärung

gesunde Trauben

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 / RANGE

(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

FermCraft® Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung für das Wachstum der Spontanhefe

FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Hefeernährung

FermActiv® Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

1. Tag

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

FermActiv® First

(30 g/hl)

Empfehlung:
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz

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

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

FermActiv® DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung

letzte Gärhälfte





passion for winemaking

SKOFFoenotec GmbH
Technologiepark 8, 8423 St. Veit i.d. Südsteiermark, Austria
office@skoffoenotec.com | Tel.: +43 (0) 3452-75 291-0

skoffoenotec.com





passion for winemaking

SKOFFoenotec GmbH
Technologiepark 8, 8423 St. Veit i.d. Südsteiermark, Austria
office@skoffoenotec.com | Tel.: +43 (0) 3452-75 291-0

skoffoenotec.com

