



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-Assistent 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.

SKOFFoenotec 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); ÖNOLOGE



INHALT

20  
25

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

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

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

SKOFFfoenotec® Choice	
Hefeempfehlung	202
SKOFFfoenotec® 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
SKOFFfoenotec® Choice	
KONZEPTE ROTWEINE	
Premium-Konzept Rot mit Sortenaromatik	208
Premium-Konzept Rot mit Gäraromatik	209
Standard-Konzept Rot	210
Basic-Konzept Rot	211
SKOFFfoenotec® Choice	
KONZEPTE SPONTANGÄRUNG	
Premium-Konzept Spontangärung	212
Standard-Konzept Spontangärung	213
Basic-Konzept Spontangärung	214
SKOFFfoenotec® Choice	
KONZEPTE HEFEERNÄHRUNG	
Hefeernährung	215



**ZERTIFIKATE**  
← Hier finden Sie alle  
Produktzertifikate

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





# 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 Sicherstellung einer guten Gärung

Seite 84

### DAP

DAP Hefeernährung für eine saubere Gärung

Seite 85

### Duo

DAP & Thiamin Hefeernährung 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

Bakteriennährstoff 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

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

FineOrigin®

SCHÖNUNGEN

Pure

Erbsenprotein  
Schönung für klare Wein

Seite 108

Activ

Erbsenprotein & PVPP  
Schönung für klare Weine

Seite 109

Advanced

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

Seite 110

Plus

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

Seite 111

Extra

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

Seite 112

PVPP

PVPP Schönung für klare Weine

Seite 113

PVPP – microgranulated

PVPP Schönung für klare Weine

Seite 114

Gelatine Standard

Gelatine Schönung für klare Weine

Seite 115

Gelatine Plus

Gelatine Schönung für klare Weine

Seite 116

Gelatine Extra

Gelatine Schönung für klare Weine und zur Flotation

Seite 117

Casein

Kasein Schönung für klare Weine

Seite 118

Albumin

Albumin Schönung für klare Weine

Seite 119

ISI

Fischbasierte Schönung für klare Weine

Seite 120

CarboTaste

Aktivkohle Schönung für klare Weine

Seite 121

CarboColor

Aktivkohle Schönung für helle Weine

Seite 122

TanProtect®

TANNINE

White

Tannin für den Oxidationsschutz

Seite 126

Red

Tannin für Oxidationsschutz und Farbstabilisierung

Seite 127

Ferm

Tannin für Farbstabilität und Körper

Seite 128

TanFinesse®

TANNINE

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

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

Natürliches Calcium Bentonit für die Klärung

Seite 148

BentoPower

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

Seite 149

MetaSafe

Metaweinsäure Index 40 – für die Weinstabilisierung

Seite 150

VinoSafe Standard

CMC Pulver – für die Weinstabilisierung

Seite 151

VinoSafe Plus

CMC Pulver, sehr leicht löslich – für die Weinstabilisierung

Seite 152

VinoSafe 21%

CMC flüssig 21 % – für die Weinstabilisierung

Seite 153



Säuren

Weinsäure Seite 155	Äpfelsäure Seite 156	Zitronensäure Seite 157	Milchsäure Seite 158
Ascorbinsäure Seite 159			

PrimeOak®

OENOLOGIE EICHENPRODUKTE

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 Vielschichtigkeiten, Rauchigkeit und Röstaromen Seite 177
---	---	---	--



WEISS- & ROSÉWEINE

Maische	Most vor dem Absetzen		Most nach Absetzen
<div>MAZARATION</div> <div>ZymTec® Power/ Mash White</div> <div>2–4 g bzw. ml/100 kg</div> <div>ab S. 100</div>	<div>SEDIMENTATION PEKTINSPLALTUNG</div> <div>ZymTec® Power/Clear</div> <div>2–4 g bzw. ml/100 hl</div> <div>ab S. 103</div>	<div>SEDIMENTATION / EIWEISSREDUKTION</div> <div>StaboProtect® BentoOrigin / BentoPower</div> <div>80–200 g/hl</div> <div>ab S. 148</div>	<div>AROMA EXPRESSION</div> <div>FermFinesse® Thiols</div> <div>30–50 g/hl</div> <div>Seite 96</div>
<div>AROMASCHUTZ</div> <div>TanProtect® White</div> <div>3–15 g/100 kg</div> <div>Seite 126</div>	<div>PHENOL- REDUKTION</div> <div>FineOrigin® Range</div> <div>je nach Produkt</div> <div>ab S. 108</div>	<div>AROMASCHUTZ</div> <div>FermFinesse® Protect</div> <div>30–50 g/100 hl</div> <div>Seite 94</div>	
<div>FermFinesse® Protect</div> <div>30–50 g/100 kg</div> <div>Seite 94</div>			
Gärung			Ausbau
<div>HEFEAKTIVIERUNG</div> <div>FermActiv® First</div> <div>30 g/hl</div> <div>Seite 84</div>	<div>HEFEERNÄHRUNG</div> <div>FermActiv® Range</div> <div>je nach Produkt</div> <div>ab S. 84</div>	<div>AROMASCHUTZ</div> <div>FermFinesse® Protect</div> <div>30–50 g/hl</div> <div>Seite 94</div>	<div>AROMASCHUTZ</div> <div>FermFinesse® Protect</div> <div>5–15 g/hl</div> <div>Seite 94</div>
<div>HEFE</div> <div>FermCraft® Range</div> <div>20–25 g/hl</div> <div>ab S. 84</div>	<div>TRÜBUNG</div> <div>FermActiv® NTU</div> <div>20–80 g/hl</div> <div>Seite 91</div>	<div>STRUKTUR &amp; ELEGANZ</div> <div>PrimeOak® Chips Structure &amp; Elegance</div> <div>10–150 g/hl</div> <div>Seite 169</div>	<div>BAKTERIEN- NÄHRSTOFF UND -ENTGIFTUNG</div> <div>FermActiv® Malo</div> <div>20–40 g/hl</div> <div>Seite 90</div>
<div>CO-INOKULATION SÄUREABBAU</div> <div>MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir</div> <div>Packungsgröße je nach Weinmenge</div> <div>ab S. 78</div>	<div>AROMA EXPRESSION</div> <div>FermFinesse® Esters</div> <div>30–50 g/hl</div> <div>Seite 95</div>	<div>KOMPLEXITÄT &amp; KÖRPER</div> <div>ZymTec® Autolysis</div> <div>6 g/hl</div> <div>Seite 105</div>	<div>SEQUENZIELLER SÄUREABBAU</div> <div>MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus</div> <div>Packungsgröße je nach Weinmenge</div> <div>ab S. 78</div>
	<div>ZymTec® Fruit Expression</div> <div>3–6 g/hl</div> <div>Seite 104</div>	<div>ENTGIFTUNG IM FALLE EINER STOCKENDEN GÄRUNG</div> <div>FermActiv® Safe</div> <div>20–40 g/hl</div> <div>Seite 89</div>	

ROTWEINE

Maische	Gärung	Ausbau
<div>EXTRAKTION</div> <div>ZymTec® Mash Red</div> <div>2–4 ml/100 kg</div> <div>Seite 101</div>	<div>HEFEAKTIVIERUNG</div> <div>FermActiv® First</div> <div>30 g/hl</div> <div>Seite 84</div>	<div>AROMASCHUTZ</div> <div>FermFinesse® Protect</div> <div>5–15 g/hl</div> <div>Seite 94</div>
<div>FARBSTABILITÄT</div> <div>TanProtect® Red</div> <div>10–80 g/100 kg</div> <div>Seite 127</div>	<div>HEFE</div> <div>FermCraft® Range</div> <div>20–25 g/hl</div> <div>ab S. 84</div>	<div>BAKTERIEN- NÄHRSTOFF UND -ENTGIFTUNG</div> <div>FermActiv® Malo</div> <div>20–40 g/hl</div> <div>Seite 90</div>
<div>STRUKTUR / KOMPLEXITÄT</div> <div>PrimeOak® Granular Structure / Medium</div> <div>100–400 g/100 kg</div> <div>Seite 163</div>	<div>CO-INOKULATION SÄUREABBAU</div> <div>MaloCraft® B-Fruit / B-Terroir</div> <div>Packungsgröße je nach Weinmenge</div> <div>ab S. 79</div>	<div>SEQUENZIELLER SÄUREABBAU</div> <div>MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus</div> <div>Packungsgröße je nach Weinmenge</div> <div>ab S. 78</div>
<div>AROMA EXPRESSION</div> <div>FermFinesse® Thiols</div> <div>30–50 g/hl</div> <div>Seite 96</div>	<div>HEFEERNÄHRUNG</div> <div>FermActiv® Range</div> <div>je nach Produkt</div> <div>ab S. 84</div>	
	<div>AROMA EXPRESSION</div> <div>FermFinesse® Esters</div> <div>30–50 g/hl</div> <div>Seite 95</div>	
	<div>FARBSTABILITÄT</div> <div>TanProtect® Ferm</div> <div>10–60 g/hl</div> <div>Seite 128</div>	



## Kategorieübersichten

# 01



HEFEN WEISS/ROSÉ/SEKT



Details ab Seite 64

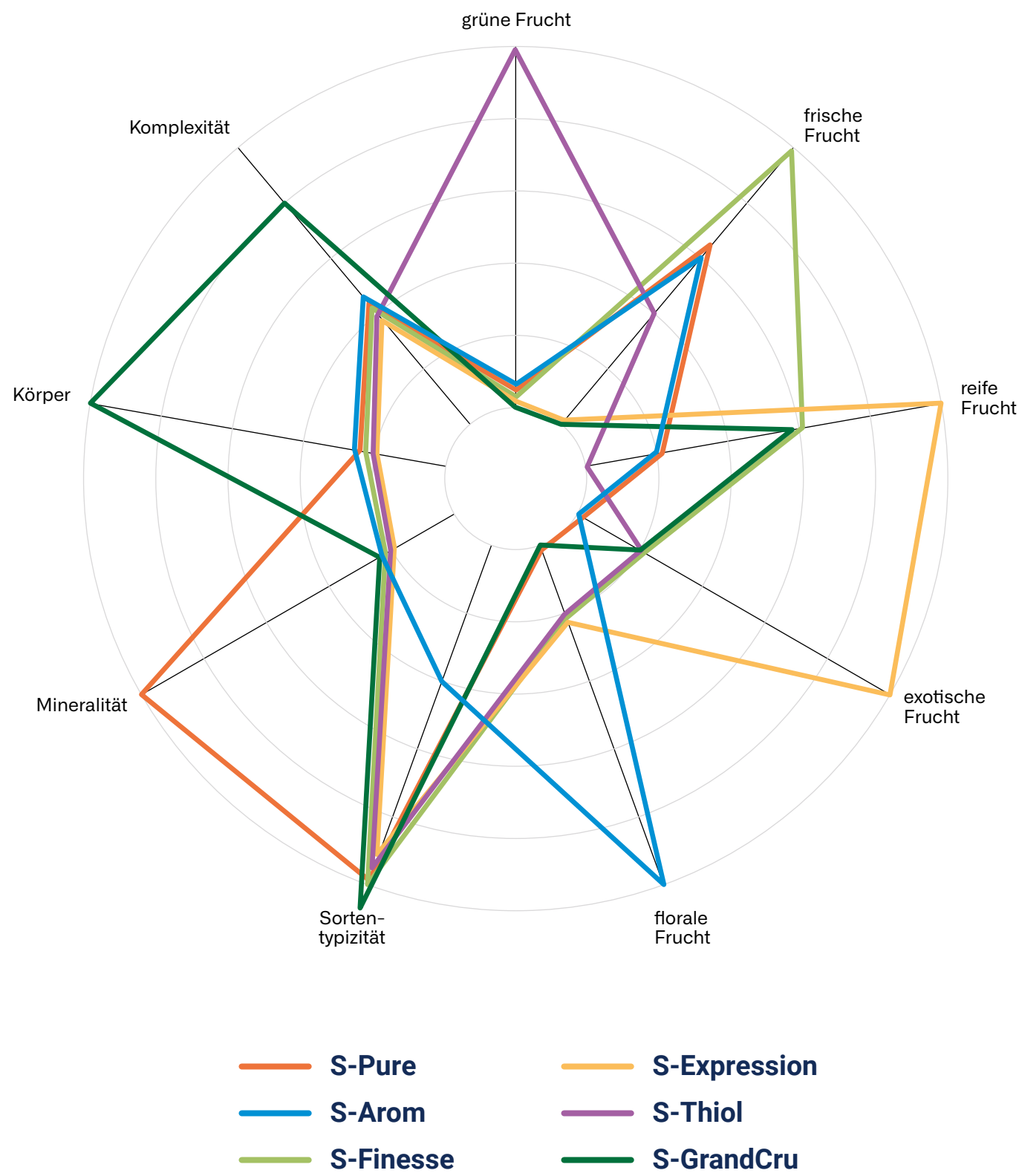
FermCraft®

	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, sortentypisches 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 Weißweinhaefen Gesamtübersicht



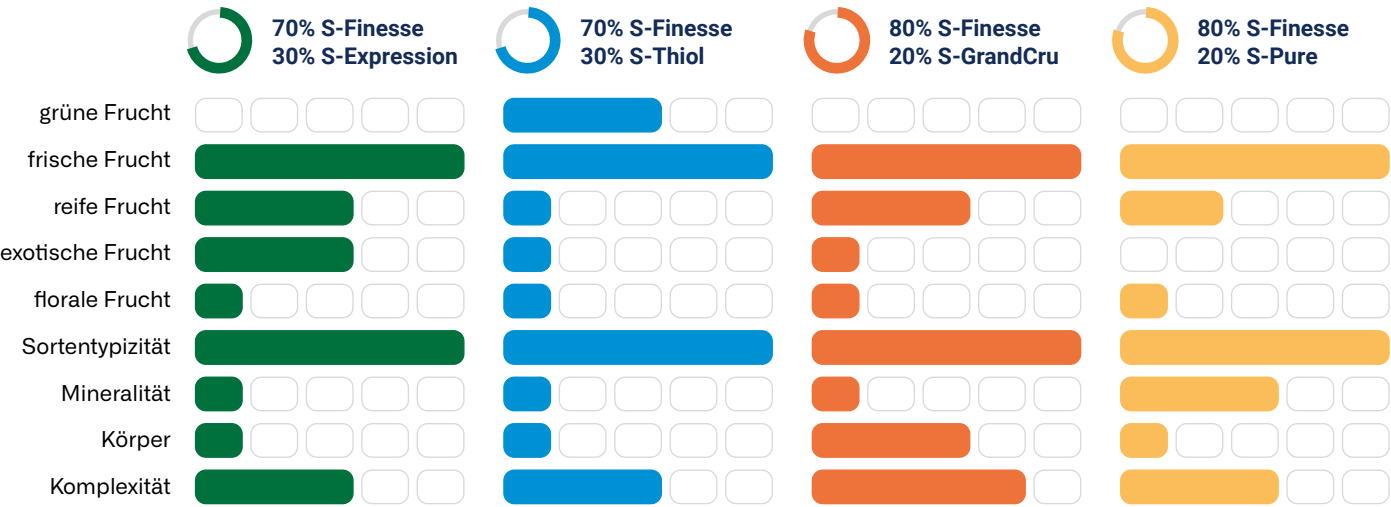
# AROMAPROFIL WEISSWEINHEFEN



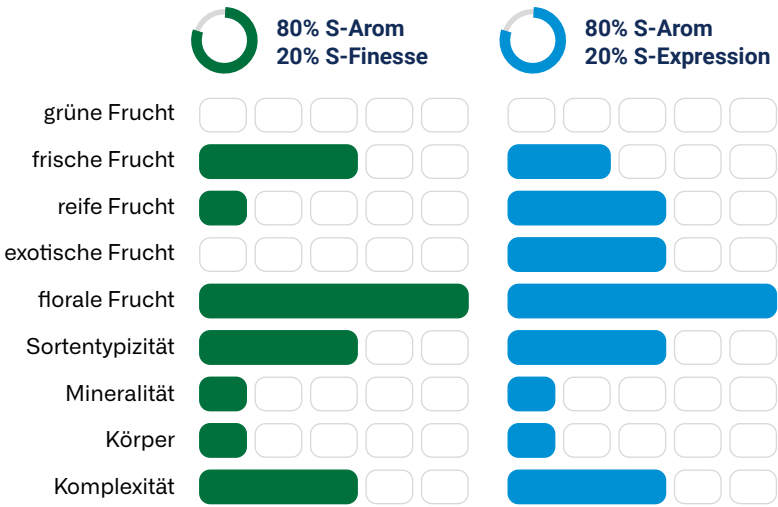
# KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

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.

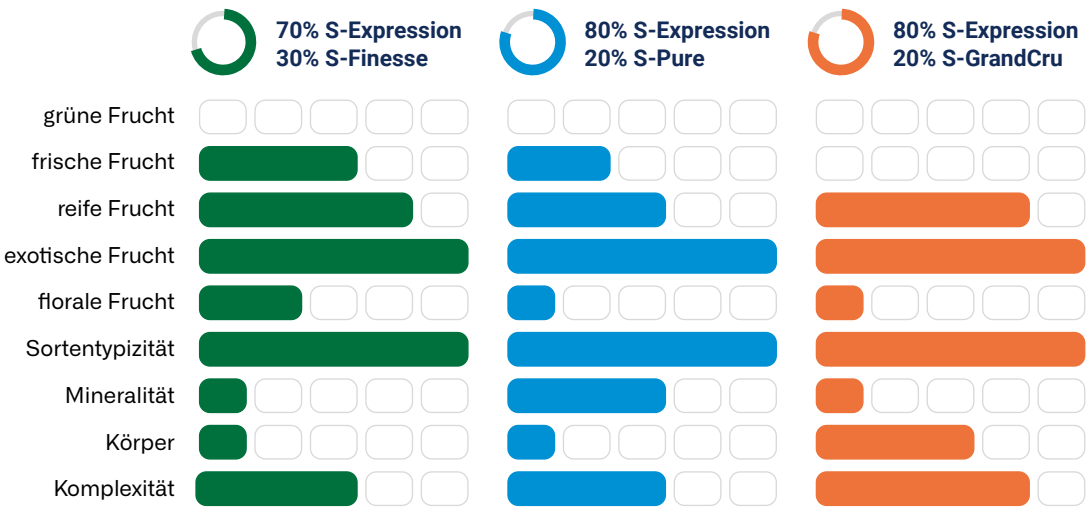
## FermCraft® S-Finesse



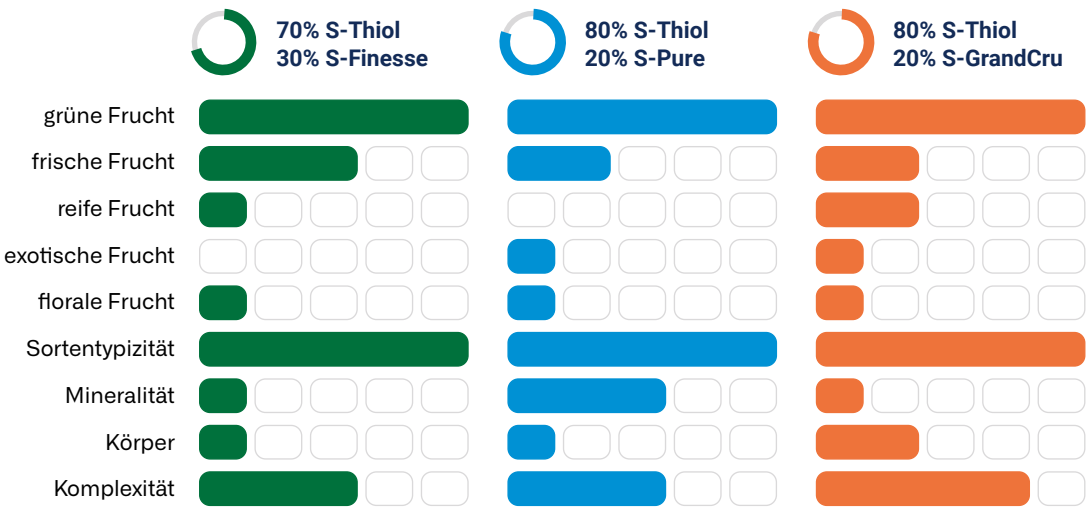
## FermCraft® S-Arom



## FermCraft® S-Expression



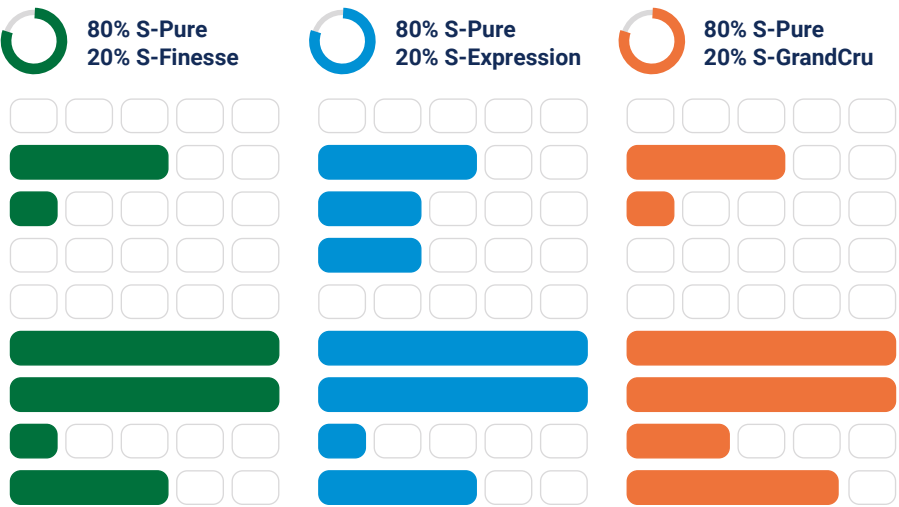
## FermCraft® S-Thiol



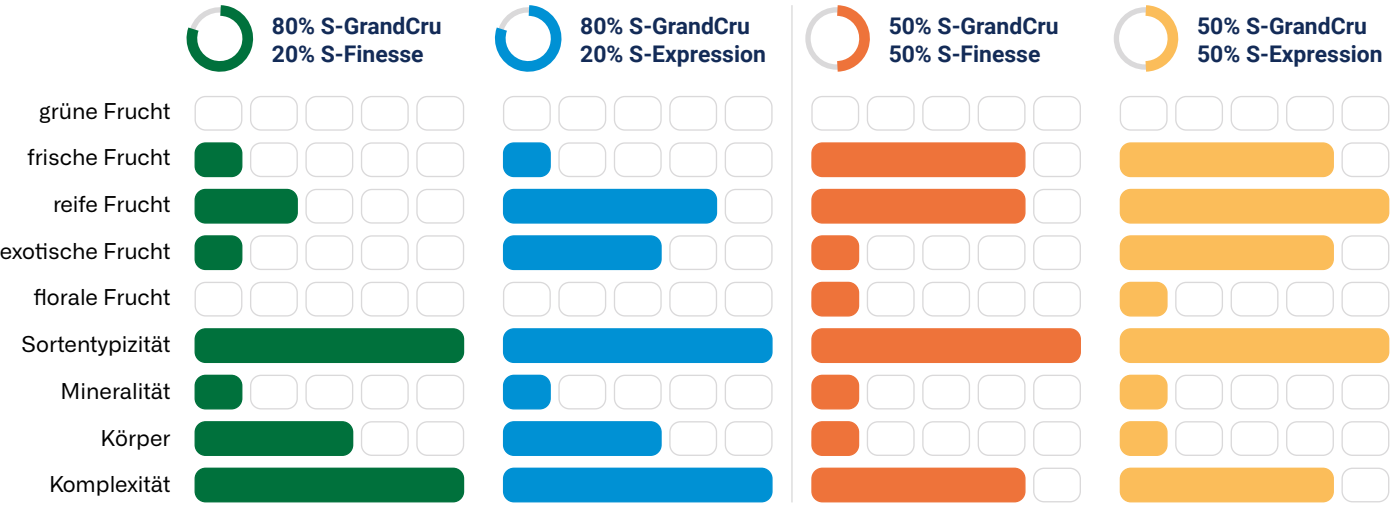


# KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

## FermCraft® S-Pure



## FermCraft® S-GrandCru



HEFEN ROTWEIN



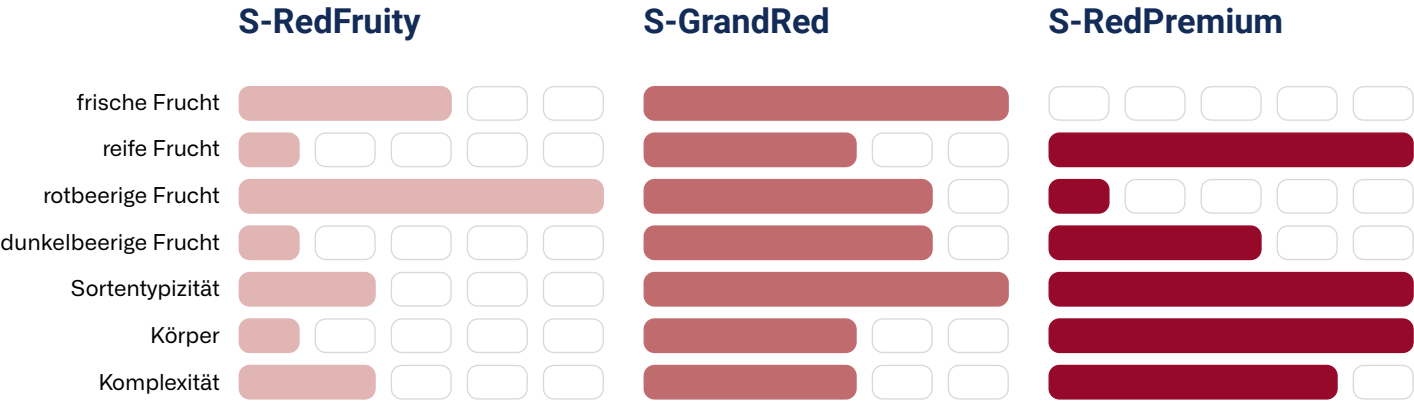
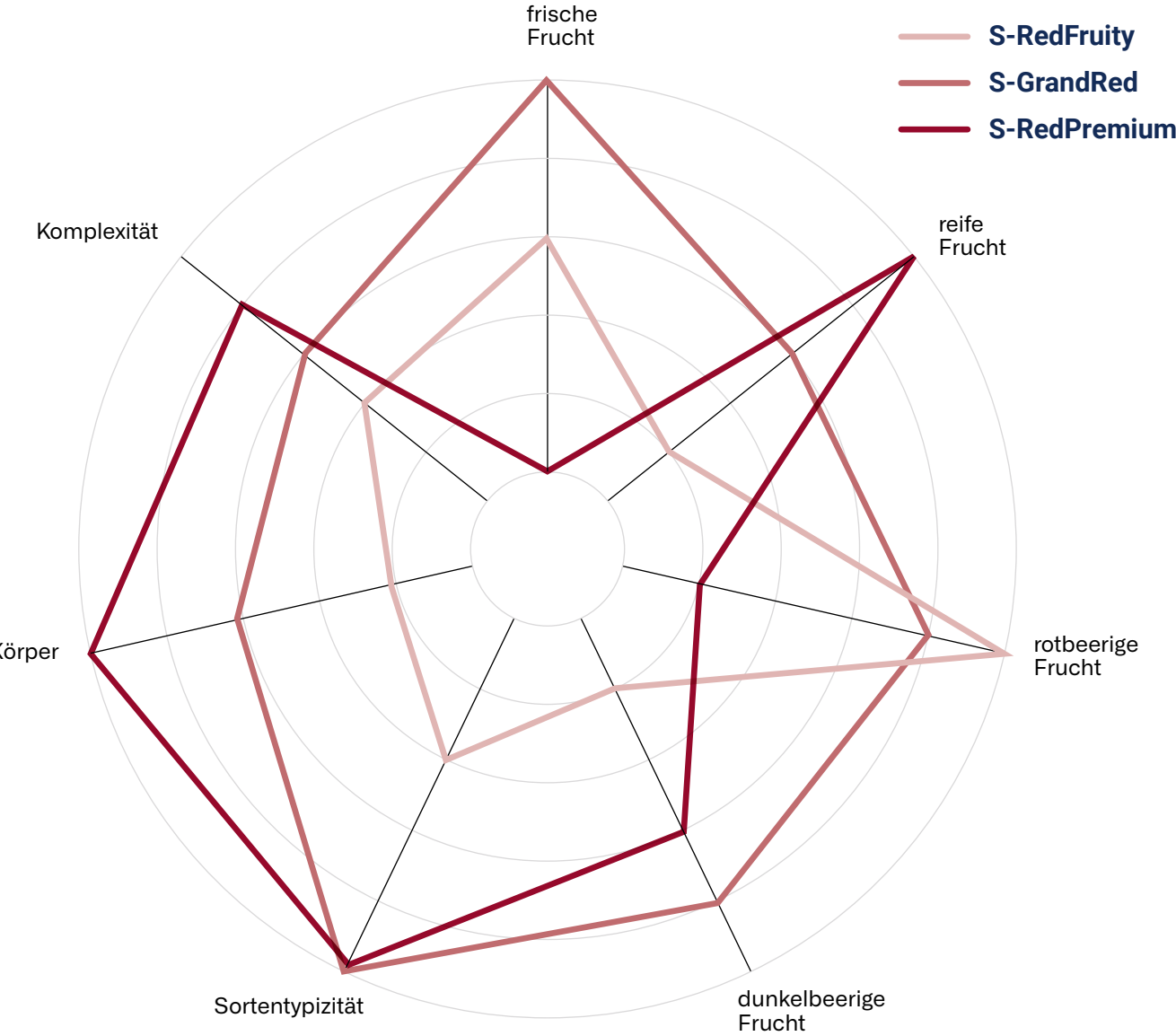
Details ab Seite 72

FermCraft®

	S-RedFruity	S-GrandRed	S-RedPremium
WEINTYP	<div></div>	<div></div>	<div></div>
SORTEN- AROMATIK/ THIOLE	<div></div>	<div></div>	<div></div>
GÄRAROMATIK/ ESTER	<div></div>	<div></div>	<div></div>
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

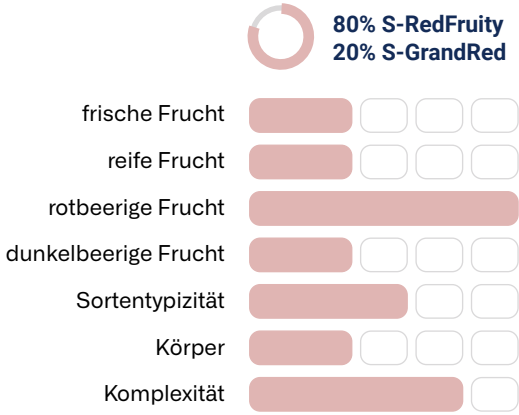


AROMAPROFIL  
ROTWEINHEFEN

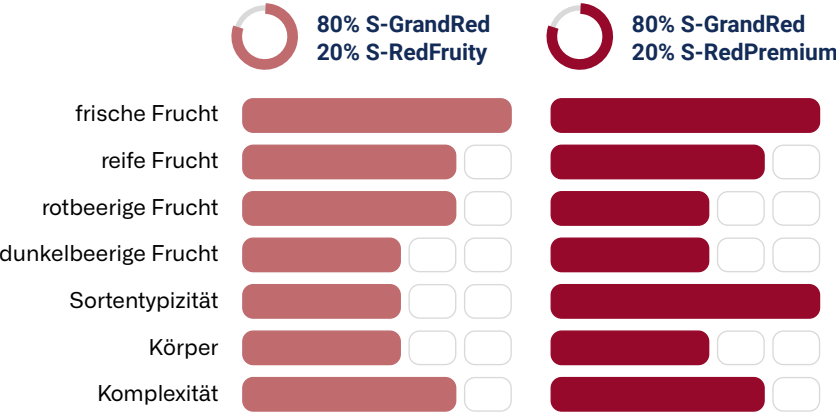


KOMBINATIONEN  
ROTWEINHEFEN

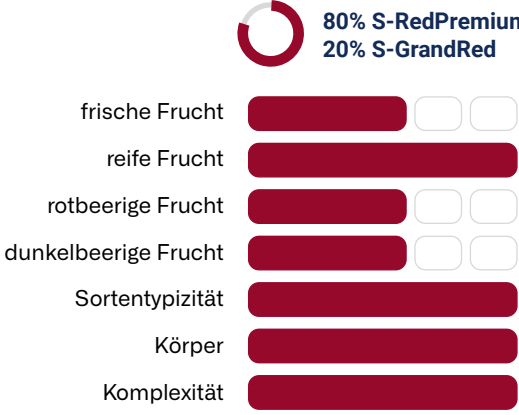
FermCraft®  
S-RedFruity



FermCraft®  
S-GrandRed



FermCraft®  
S-RedPremium



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 <sub>2</sub> -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



NÄHRSTOFFE



Details ab Seite 82

FermActiv®

	First	DAP	Duo	Complex	Power	Safe	Malo	NTU
WEINTYP	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div></div>
AMMONIUM-STICKSTOFF		<div><div></div></div>	<div><div></div></div>		<div><div></div></div>			
THIAMIN			<div><div></div></div>		<div><div></div></div>			
ORGANISCHER STICKSTOFF				<div><div></div></div>	<div><div></div></div>		<div><div></div></div>	
ENTGIFTUNG	<div><div></div></div>			<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	
TRÜBUNG	<div><div></div></div>			<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	<div><div></div></div>
VITAMINE/MINERALSTOFFE	<div><div></div></div>			<div><div></div></div>	<div><div></div></div>		<div><div></div></div>	
STEROLE/UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	<div><div></div></div>			<div><div></div></div>			<div><div></div></div>	
AROMA EXPRESSION	<div><div></div></div>			<div><div></div></div>				
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 Gärdrittel	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						
MAZARATION						
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















Details ab Seite 106

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						
ANWENDUNGSZEITPUNKT	Most, Wein	Most, Wein	Most	Most	Most	Most, Wein
DOSIERUNG G/HL	2–50	10–80	10–100	30–100	30–100	2–80
LIEFEREINHEIT	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



# 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



Details ab Seite 124

TanProtect®

	White	Red	Ferm
WEINTYP			
HEMMUNG LACCASE (BOTRYTIS)			
OXIDATIONS- SCHUTZ			
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

TANNINE



Details ab Seite 130

TanFinesse®

	Structure &Length	Light	Medium	Medium Plus	Intense	Structure &Balance	Roundness &Balance	Elegance &Balance
STRUKTUR	●	●	●	●	●	●	●	●
LÄNGE	●	●	●	●	●	●	●	●
KOMPLEXITÄT		●	●	●	●	●	●	●
VOLUMEN		●	●	●	●	●	●	●
FRISCHE	●	●	●	●	●	●	●	●
ANWEN- DUNGS- ZEITPUNKT	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung
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	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	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		●	●
UNTERSTÜTZUNG 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

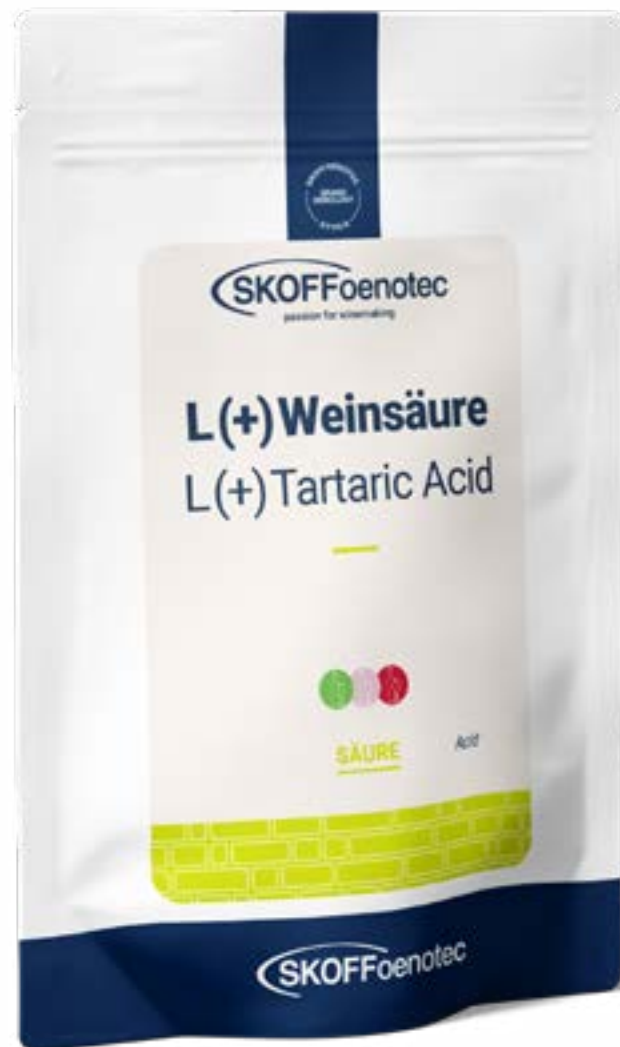
StaboProtect®

	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





# PrimeOak®

















## ÜBERSICHT

### OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE

ABKÜRZUNG — TOASTING	
<b>S</b>	Structure (Untoasted)
<b>L</b>	Light
<b>M</b>	Medium
<b>M+</b>	Medium Plus
<b>H</b>	High
<b>X</b>	Extra deep
<b>SBLE</b>	SignatureBlend Light Expression
<b>SBME</b>	SignatureBlend Medium Expression
<b>SBMPE</b>	SignatureBlend Medium Plus Expression
<b>SBHTE</b>	SignatureBlend HighToast Expression

**SingleToast** Eine Toastung mit klarem sensorischen Profil für eine gezielte Anwendung

**SignatureBlend** Kombination unterschiedlicher Toastings um komplexere sensorische Profile zu erreichen

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

# PrimeOak®

## ANWENDUNG

### OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE



	ANWENDUNGSORT	ANWENDUNGSZEITPUNKT	OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Granulate SingleToast FR	Stahltank; Großes Holzfass; Gärstände	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			
Barrel Inserts SignaturBlend 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

Details ab Seite 160

# PrimeOak®

## HOLZSTÄRKE UND GESCHMACKSPROFIL

Je stärker das Holz, desto  
komplexer die Aromatik





PrimeOak®

TOASTUNG UND  
AROMATISCHE EXPRESSION

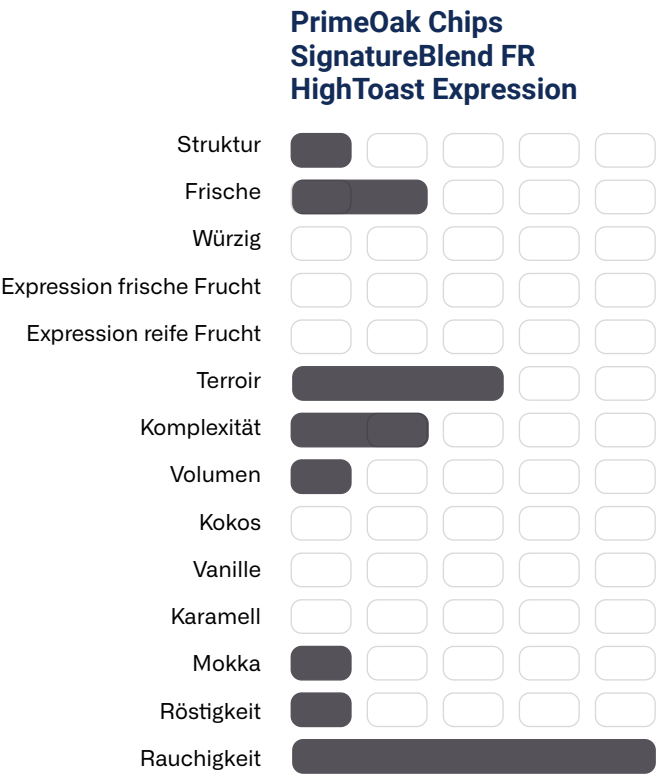
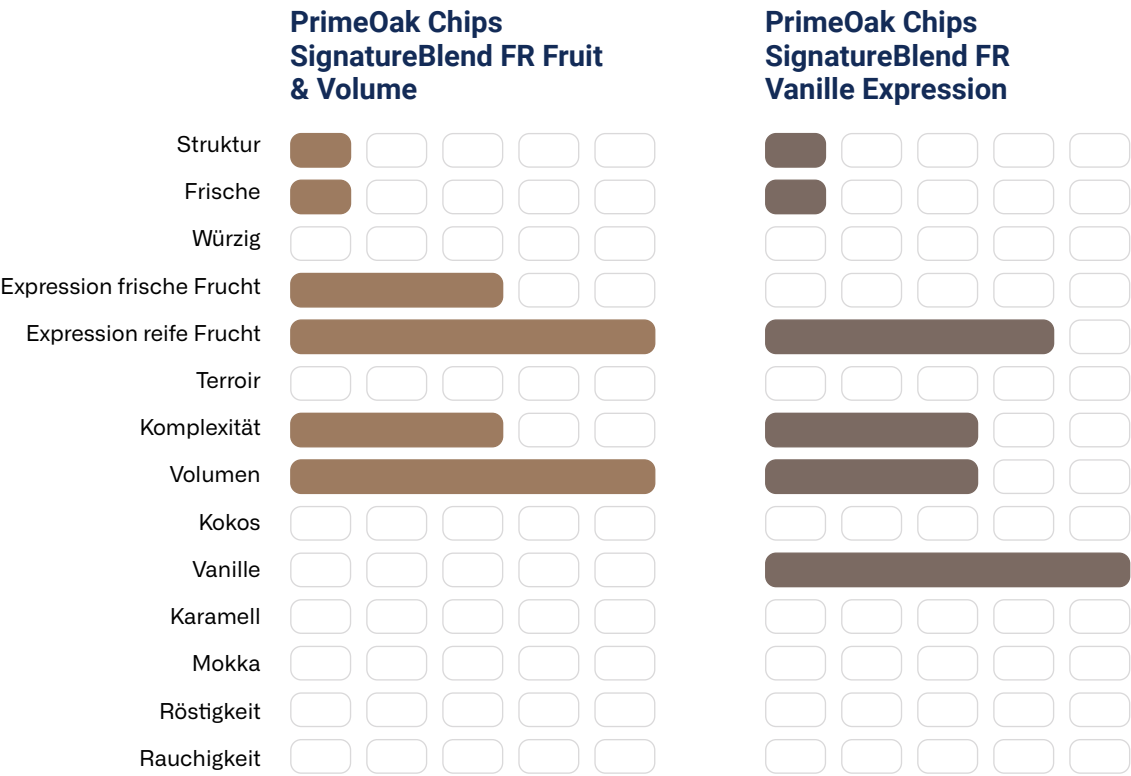
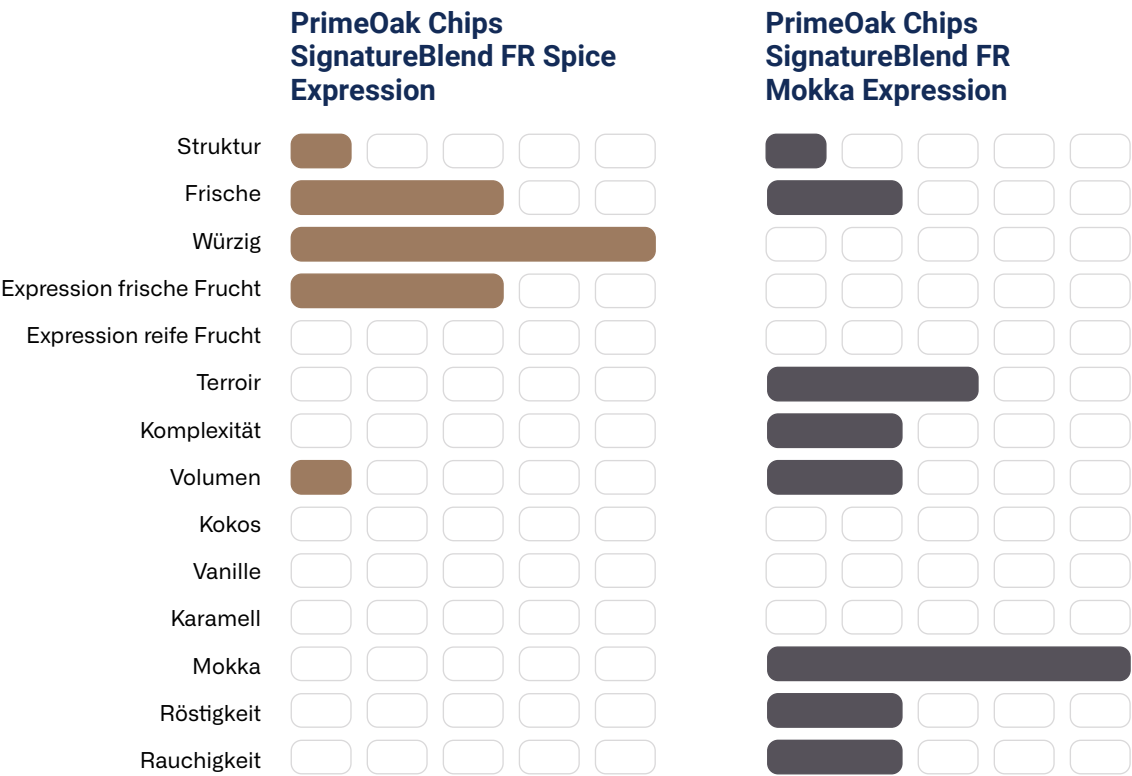
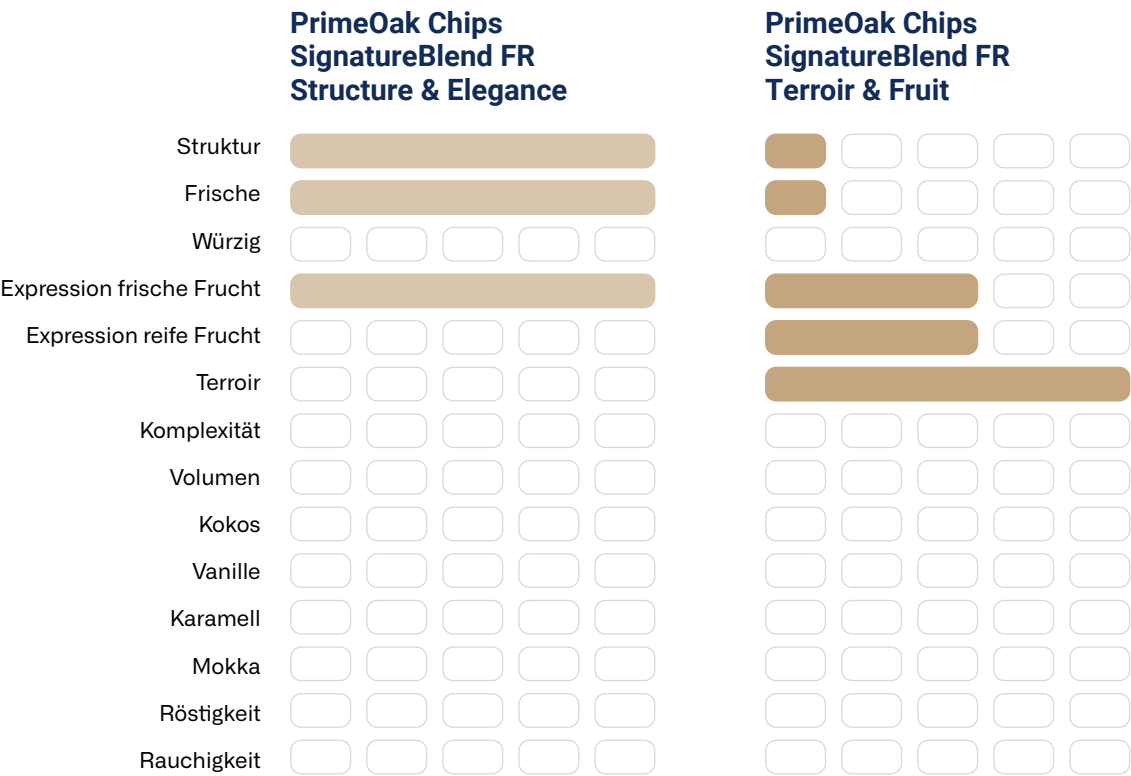
	SingleToast FR Granulate, Chips, Blocks, Staves und Barrel Inserts											
	Structure				Light				Medium			
Struktur	████████				██████				████			
Frische	████████				██████				████			
Würzig	□□□□				□□□□				□□□□			
Expression frische Frucht	██████				██████				████			
Expression reife Frucht	□□□□				██████				□□□□			
Terroir	□□□□				□□□□				□□□□			
Komplexität	□□□□				██████				████████			
Volumen	□□□□				████				██████			
Kokos	□□□□				██████				□□□□			
Vanille	□□□□				██████				██████			
Karamell	□□□□				□□□□				████████			
Mokka	□□□□				□□□□				□□□□			
Röstigkeit	□□□□				□□□□				████			
Rauchigkeit	□□□□				□□□□				□□□□			

	US M				USM+			
Struktur	████				████			
Frische	████				██			
Würzig	□□□□				□□□□			
Expression frische Frucht	□□□□				□□□□			
Expression reife Frucht	□□□□				□□□□			
Terroir	□□□□				██			
Komplexität	████				████			
Volumen	████				████			
Kokos	████████				██████			
Vanille	██████				████████			
Karamell	██████				██			
Mokka	□□□□				□□□□			
Röstigkeit	████				██████			
Rauchigkeit	□□□□				██			

	Medium Plus	High	X
Struktur	████	████	████
Frische	██	██	██
Würzig	□□□□	□□□□	□□□□
Expression frische Frucht	□□□□	□□□□	□□□□
Expression reife Frucht	████	██	████
Terroir	████	████	████
Komplexität	████	████	████
Volumen	□□□□	□□□□	██
Kokos	□□□□	□□□□	□□□□
Vanille	□□□□	□□□□	████████
Karamell	████	████	████
Mokka	██	████	████
Röstigkeit	████	████	████
Rauchigkeit	████	████	██



SIGNATURE BLEND  
CHIPS



SIGNATUREBLEND  
BARREL INSERTS

	PrimeOak Inserts Signature Blend FR Light Expression	PrimeOak Inserts Signature Blend FR Medium Expression	PrimeOak Inserts Signature Blend FR Medium- Plus Expression	PrimeOak Inserts Signature Blend FR High Toast Expression
Struktur	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Frische	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Würzig	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Expression frische Frucht	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Expression reife Frucht	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Terroir	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Komplexität	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Volumen	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Kokos	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Vanille	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Karamell	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Mokka	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Röstigkeit	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>
Rauchigkeit	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>	<div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>



PrimeOak®  
DOSIEREMPFEHLUNGEN

LEICHTE WEISS-  
UND ROSÉWEINE  
20–100 g/hl

KRÄFTIGTE WEISS-  
UND ROSÉWEINE  
20–400 g/hl

LEICHTE ROTWEINE  
50–300 g/hl

KRÄFTIGE  
ROTWEINE  
50–800 g/hl

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

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



# Produktdetails

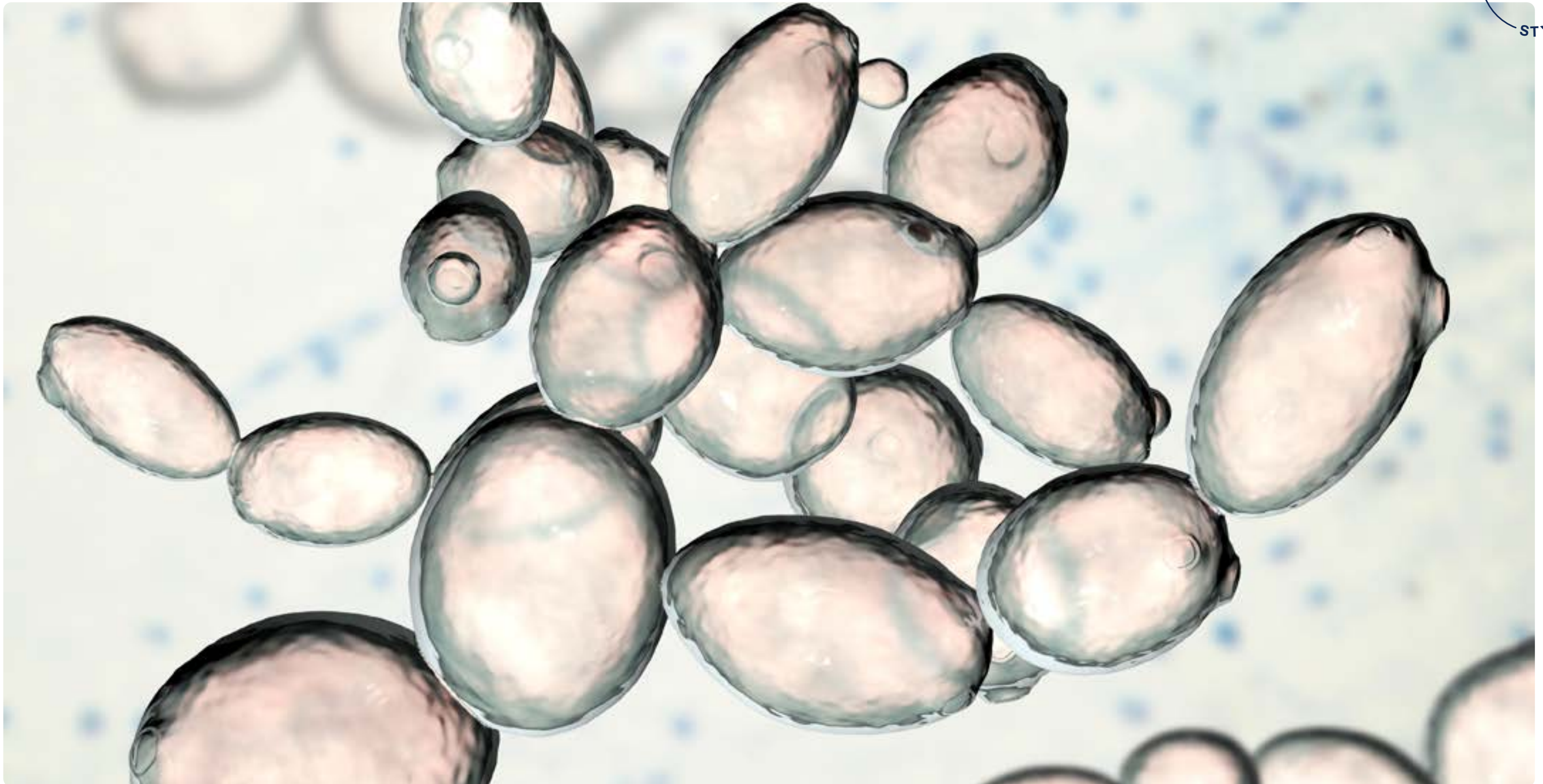


**ZERTIFIKATE**  
← Hier finden Sie alle  
Produktzertifikate

02

# HEFEN

# FermCraft®



WEINTYP



# 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

**LIEFEREINHEIT**  
500 g

**HEFEN**

**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 ausgeglichen  
werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivie-  
rung, FermFinesse Esters/FermFinesse Thiols für eine intensivere Frucht-  
ausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik  
empfohlen.



# FermCraft® S-Arom

Hefe für ein  
intensives Aromaprofil

**PRODUKT**

Saccharomyces cerevisiae

**OENOLOGISCHE ANWENDUNG**

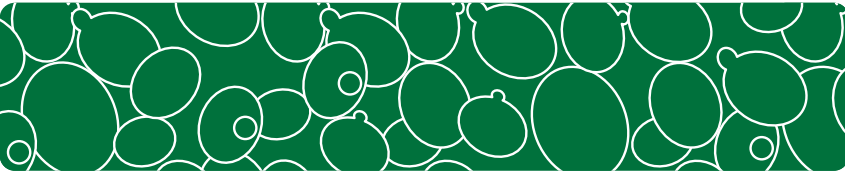
Weine mit einem intensiven Aromaprofil durch die Produktion von stabi-  
len Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute  
aromatische Leistung liegt bei 12–15 °C.

**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 ausgeglichen 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.



WEINTYP



**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**



WEINTYP



# 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 ausgeglichen 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

**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 SO<sub>2</sub> 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 ausgeglichen 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.



WEINTYP



**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**

WEINTYP



# 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

**LIEFEREINHEIT**  
500 g

**HEFEN**

**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 ausgeglichen 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-GrandCru

Hefe für ein sortentypisches  
Aromaprofil

**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 ausgeglichen 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.



WEINTYP



**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**

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

**LIEFEREINHEIT**  
500 g

**HEFEN**

**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 ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.



WEINTYP



# FermCraft® S-GrandRed

Hefe für ein  
komplexes Aromaprofil

**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 ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.



**DOSIERUNG &  
ANWENDUNGS-  
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-  
VORBEREITUNG**

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

**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 ausgeglichen 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®





WEINTYP



# 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: SO<sub>2</sub>: 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



# MaloCraft®

## B-Fruit

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

WEINTYP



**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 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: SO<sub>2</sub>: 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





WEINTYP



# 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: SO<sub>2</sub>: 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.



# MaloCraft® B-Plus

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – Produktion von Diacetyl für ein expressives Aromaprofil und Cremigkeit am Gaumen

WEINTYP



**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 expressives Aromaprofil und Cremigkeit am Gaumen; Produktion von Diacetyl; Anwendung in sequenzieller Inokulation.

**VORTEILE & ERKLÄRUNG**

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO<sub>2</sub>: 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.



# NÄHRSTOFFE

## FermActiv®



WEINTYP



# 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 er-  
wünschter 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 H<sub>2</sub>S-Verbindungen führt.

**EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION**

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



WEINTYP



# FermActiv® DAP

DAP Hefeernährung  
für eine saubere Gärung

**PRODUKT**

Hefenährstoff Diammoniumphosphat (DAP)

**OENOLOGISCHE ANWENDUNG**

Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik;  
gegen Bockserbildung; 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 ausrei-  
chende Nährstoffversorgung beugt der Bockserbildung vor und resultiert  
außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefe-  
lagerung 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.



**DOSIERUNG &  
ANWENDUNGS-  
ZEITPUNKT**

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

**PRODUKT-  
VORBEREITUNG**

in Most oder Wasser  
auflösen

**LIEFEREINHEIT**  
1 kg, 10 kg, 20 kg

## NÄHRSTOFFE



WEINTYP



# 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

**LIEFEREINHEIT**

1 kg, 10 kg

## NÄHRSTOFFE

**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 resul-  
tiert außerdem in eine saubere 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 botrytisbefallenem 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.



WEINTYP



# FermActiv® Complex

Organische Hefeernährung und Entgiftung für eine  
saubere und sichere Gärung

**DOSIERUNG &  
ANWENDUNGS-  
ZEITPUNKT**

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

**PRODUKT-  
VORBEREITUNG**

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

**LIEFEREINHEIT**

1 kg

## NÄHRSTOFFE

**PRODUKT**

Komplexer Nährstoff bestehend aus Hefeautolysat und inaktivierter Hefen  
mit natürlich hohem Gehalt an organischem Stickstoff (Aminosäuren,  
Peptide) Vitaminen, 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, reintonigere 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 ausrei-  
chende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert  
außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefe-  
lagerung 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.



WEINTYP



# FermActiv® Power

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

**DOSIERUNG &  
ANWENDUNGS-  
ZEITPUNKT**

10–50 g/hl; ab 2. Gädr Drittel  
(ca. 3. Gärtag) bis zu Gär-  
hälte nach Bedarf

**PRODUKT-  
VORBEREITUNG**

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

**LIEFEREINHEIT**  
1 kg, 10 kg

## NÄHRSTOFFE

**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 Stickstoff-  
verfügbarkeit.

**VORTEILE & ERKLÄRUNG**

Die Kombination aus mineralischer und organischer Stickstoffquelle ver-  
bindet 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 außer-  
dem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelage-  
rung 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 bo-  
trytisbefallenen Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im Ernäh-  
rungskonzept 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.



WEINTYP



# FermActiv® Safe

Entgiftung für  
eine sichere Gärung

**PRODUKT**

Heferinden

**OENOLOGISCHE ANWENDUNG**

Entgiftung des Millieus durch die Entfernung von gärrhemmenden 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 Spontangä-  
rung (damit es zu einem besseren Gärverlauf kommt) empfohlen; gesetz-  
licher Grenzwert: 40 g/hl.



**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

**LIEFEREINHEIT**  
1 kg

## NÄHRSTOFFE

WEINTYP



# 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.



WEINTYP



# FermActiv® NTU

Zur Erhöhung der Trübung für eine bessere  
und reintonigere Gärung

**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**

**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**

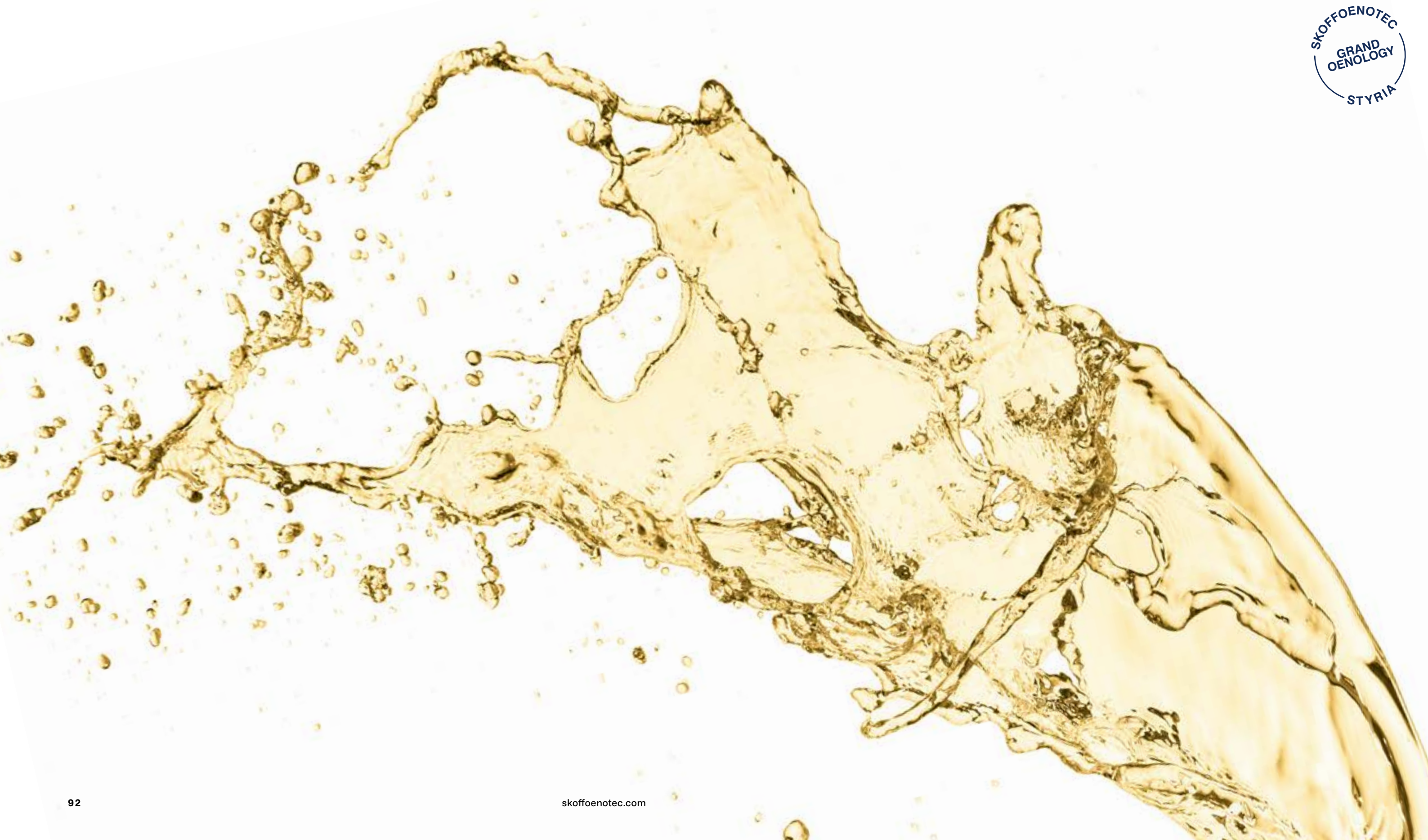
Die Hefe verwendet FermActiv NTU um im Tank während der Gärung  
leichter in Bewegung zu bleibt und nach oben zu treiben. Somit kommt es  
zu einer guten Hefeverteilung und nicht zu einer Konzentration vorwiegend  
am unteren Teil des Tanks. Die bessere Hefeverteilung führt zu einer guten  
Gärung. Eine 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-Trübunswert auf einen NTU-  
Wert von mindestens 150, mit FermActiv NTU eingestellt werden.





# AROMA PROTECTION & EXPRESSION

**FermFinesse®**





# 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.



# FermFinesse® Esters

Aroma Expression  
von Estern/Gäraromen

**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; Gärtem-  
peratur zwischen 12–16 °C und einer Trübung von 30 bis 80 NTU. Beibe-  
haltung 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**



## WEINTYP



# 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®



WEINTYP



VERFÜGBAR



# 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. 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 Pektingehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektingehalt kann die Menge bis zur Verdoppelung erhöht werden. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.



# ZymTec® Mash Red

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

WEINTYP



VERFÜGBAR



**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 Rebein 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**



WEINTYP



VERFÜGBAR



# 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 Pektingehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektingehalt 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

WEINTYP



VERFÜGBAR



**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**

**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 Pektingehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektingehalt 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.





WEINTYP



VERFÜGBAR



# 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 Aromapotentail 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

WEINTYP



VERFÜGBAR



**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**

**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.



# SCHÖNUNGEN

## FineOrigin®



WEINTYP



VERFÜGBAR



# FineOrigin® Pure

Erbсенprotein  
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

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg,  
21 kg (flüssig)

## SCHÖNUNGEN

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



# FineOrigin® Activ

Erbсенprotein & PVPP  
Schönung für klare Weine

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein und Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)

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 feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl



WEINTYP



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



WEINTYP



# FineOrigin<sup>®</sup> Advanced

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

**DOSIERUNG &  
ANWENDUNGS-  
ZEITPUNKT**

Mostschönung:  
30–100 g/hl

**PRODUKT-  
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge  
warmen Wasser unter  
ständigem Rühren  
auflösen

**LIEFEREINHEIT**  
1 kg

**SCHÖNUNGEN**

**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



# FineOrigin<sup>®</sup> Plus

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

WEINTYP



**DOSIERUNG &  
ANWENDUNGS-  
ZEITPUNKT**

Mostschönung:  
30–100 g/hl

**PRODUKT-  
VORBEREITUNG**

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

**LIEFEREINHEIT**  
1 kg, 10 kg

**SCHÖNUNGEN**

**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



WEINTYP



# 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 negati-  
ven 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.



# FineOrigin® PVPP

PVPP Schönung  
für klare Weine

WEINTYP



**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

**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



WEINTYP



# 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



WEINTYP



# FineOrigin®

## Gelatine Standard

Gelatine Schönung  
für klare Weine

**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-Range zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse- und TanFinesse Produkten durchzuführen.



**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**



WEINTYP



# 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 ständi-  
gem Rühren auflösen bis  
eine homogene 5%-ige  
Lösung entsteht. Auf  
dieser Temperatur halten  
während der kontinu-  
ierlichen Zugabe. Most/  
Wein gut rühren um eine  
Homogenisierung ohne  
Klumpenbildung sicher-  
zustellen

**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, BalanceFines-  
se 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.



WEINTYP



# FineOrigin® Gelatine Extra

Gelatine Schönung für klare Weine  
und zur Flotation

**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 auf-  
lösen 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

**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 verbes-  
serten 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 Anwendungs-  
reihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der  
FineOrigin-Range zu entfernen und danach die Profilierung mit  
BalanceFinesse- und TanFinesse Produkten durchzuführen.



**SCHÖNUNGEN**

WEINTYP



# 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 verfein-  
dert 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.



WEINTYP



# FineOrigin® Albumin

Albumin Schönung  
für klare Weine

**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**



WEINTYP



# 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**



# FineOrigin® CarboTaste

Aktivkohle Schönung  
für klare Weine

WEINTYP



VERFÜGBAR



**DOSIERUNG &  
ANWENDUNGS-  
ZEITPUNKT**

2–100 g/hl; im Most; wäh-  
rend der Gärung; nach der  
Pressung; nach Anwen-  
dung 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**

**PRODUKT**

Aktivkohle

**OENOLOGISCHE ANWENDUNG**

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

**VORTEILE & ERKLÄRUNG**

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

**EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION**

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl





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-  
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

**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



# TANNINE

# TanProtect®





WEINTYP



# 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-  
VORBEREITUNG**

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

**LIEFEREINHEIT**  
1 kg

**TANNINE**

**PRODUKT**

feines, granuliertes 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.



WEINTYP



# TanProtect® Red

Tannin für Oxidationsschutz  
und Farbstabilisierung

**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 ständi-  
gem Rühren auflösen

**LIEFEREINHEIT**  
1 kg

**TANNINE**

**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 Beerenschalen reagieren kann.

**EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION**

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





WEINTYP



# 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®





# TanFinesse® Structure&Length

Untoasted Eichentannin – für  
Struktur und Länge

# TanFinesse® Light Toasted Oak

Light Toasted Eichentannin – 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**



**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 Eichentanninen

**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 Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel  
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil  
empfeht sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit  
BalanceFinesse-Produkten.





Medium Toasted Eichentannin – 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 Eichentanninen

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 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 Eichentannin – für  
Struktur und Komplexität

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

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 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.



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®

## Intense Toasted Oak

Intense Toasted Eichentannin – 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 Eichentanninen

**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 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

**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 Gärnde).

**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 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 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.



**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®

## 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 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®

## Elegance&Balance

Tannine & Polysaccharide – für  
Eleganz und Balance

**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 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.



**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

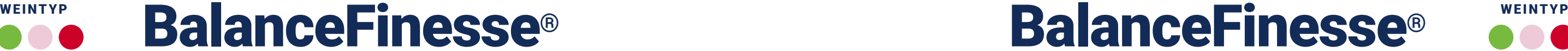
**TANNINE**



# HARMONISIERUNG

# BalanceFinesse®





# 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 ständi-  
gem Rühren auflösen

**LIEFEREINHEIT**  
500 g; 1 kg

**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.



**HARMONISIERUNG**

# BalanceFinesse® PremierCru

Polysaccharide & Mannoproteine – für Körper  
und zur Abrundung

**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.



**HARMONISIERUNG**

**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 ständi-  
gem Rühren auflösen

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



WEINTYP



# 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

**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.

**HARMONISIERUNG**





# STABILISIERUNG

# StaboProtect®



WEINTYP



# 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 langsamen  
Rühren einstreuen und  
4–12 Stunden quellen  
lassen. Danach nochmals  
umrühren und in das  
Produkt geben.

**LIEFEREINHEIT**  
25 kg

**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.



STABILISIERUNG

WEINTYP



# StaboProtect® BentoPower

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

**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

**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.



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**

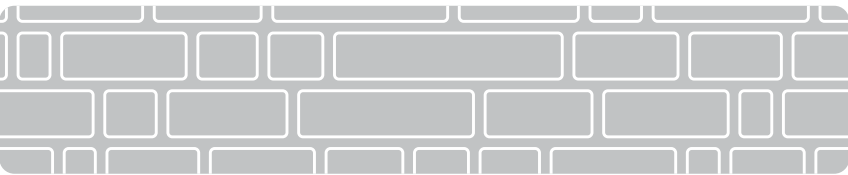
Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

**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



WEINTYP



# StaboProtect® VinoSafe Plus

CMC Pulver, sehr leicht löslich – für  
die Weinsteinstabilisierung

**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

**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



WEINTYP



# StaboProtect® VinoSafe 21%

CMC flüssig 21 % – für  
die Weinsteinstabilisierung

**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

**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)



# 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 & ANWENDUNGSZEITPUNKT

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

WEINTYP



# Äpfelsäure

## Malic acid

# Zitronensäure

## Citric acid

WEINTYP



**DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT**

entsprechend der Empfehlung des Oenologen nach Durchführung von Vorversuchen

**PRODUKT-VORBEREITUNG**

vorlösen in Most oder Wein

**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.

**LIEFEREINHEIT**

1 kg, 25 kg

**SÄUREN**



**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**





WEINTYP



# Milchsäure

## Lactic Acid

# Ascorbinsäure

## Ascorbic acid

WEINTYP



**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.



**PRODUKT**

L-Ascorbinsäure

**OENOLOGISCHE ANWENDUNG**

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

**VORTEILE & ERKLÄRUNG**

Vor der Gabe von Ascorbinsäure ist ein Mindestgehalt von 20 mg/L freies SO<sub>2</sub> im Wein notwendig; gesetzlicher Grenzwert: Höchstgehalt im Wein: 25g/hL (250 mg/L).



**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**



OENOLOGIE  
EICHENPRODUKTE

PrimeOak®





# PrimeOak®

## Granular SingleToast FR



# PrimeOak®

## Granular SingleToast FR

### Structure

Struktur  
und Frische

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur  
und Frische sowie zur Unterstüt-  
zung des Fruchtausdrucks

### Light

Fruchtunterstützung  
und Frische

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Frucht-  
expression, 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



### 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 unter-  
schiedlichen 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 schnel-  
lere Auslaugung.

### 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 SingleToast FR



# PrimeOak®

## Chips SingleToast FR

### Light

Fruchtunterstützung  
und Frische

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Frucht-expression, 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



#### 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.

#### 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 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 unterschied-  
lichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der ein-  
zelnen 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

<b>Structure &amp; Elegance</b> Verbesserung von Struktur und Eleganz  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Struktur und Eleganz	<b>Terroir &amp; Fruit</b> Verbesserung der Expression von Terroir und Frucht  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung der Expression von Terroir und Frucht	<b>Fruit &amp; Volume</b> Verbesserung der Fruchtexpression und des Volumens  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung der Fruchtexpression und des Volumens	<b>Vanilla Expression</b> Expression von Vanillearomen  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Expression von Vanillearomen
<b>Spice Expression</b> Ausdruck von Würzigkeit  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für den Ausdruck von Würzigkeit	<b>Mokka Expression</b> Expression von Mokkaaromen  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Expression von Mokkaaromen	<b>HighToast Expression</b> Expression von Rauchigkeit und einem Touch von Röstaromen  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Expression von Rauchigkeit und einem Touch von Röstaromen	

WEINTYP



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.

DOSIERUNG & ANWENDUNGSZEITPUNKT

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®

## Blocks FR SingleToast



# PrimeOak®

## Blocks FR SingleToast

### Light

Fruchtunterstützung  
und Frische

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

### Medium

Röstaromen und  
Komplexität

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Vo-  
lumen 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 unter-  
schiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der  
einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensori-  
sche 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 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

### X

Mokka und Vanille

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Mokka und Vanille

### 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.

### 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

## EICHENPRODUKTE

# PrimeOak®

## Barrel Inserts FR SingleToast



# PrimeOak®

## Barrel Inserts FR SingleToast

<b>Light</b> Fruchtunterstützung und Frische  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtex- pression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille	<b>Medium</b> Komplexität und Karamellaromen  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille
<b>Medium Plus</b> Röstaromen und Komplexität  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität	<b>High</b> Rauchigkeit und Röstaromen  OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

WEINTYP



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 unter-  
schiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der  
einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensori-  
sche 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.

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

LIEFEREINHEIT

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

### EICHENPRODUKTE



# PrimeOak®

## Barrel Inserts FR SignatureBlend



# PrimeOak®

## Barrel Inserts FR SignatureBlend

<b>Light Expression</b> Vielschichtigkeit, Fruchtunterstützung und Frische  <b>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</b> 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	<b>Medium Expression</b> Vielschichtigkeit, Komplexität und Karamellaromen  <b>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</b> Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht
<b>MediumPlus Expression</b> Vielschichtigkeit, Röstaromen und Komplexität  <b>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</b> Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht	<b>HighToast Expression</b> Vielschichtigkeite, Rauchigkeit und Röstaromen  <b>OENOLOGISCHE ANWENDUNG</b> Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

WEINTYP



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.

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

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** befüllt. 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 SO<sub>2</sub> 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** auszukosten 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\_BlendCalculator**“ 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 SO<sub>2</sub> 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

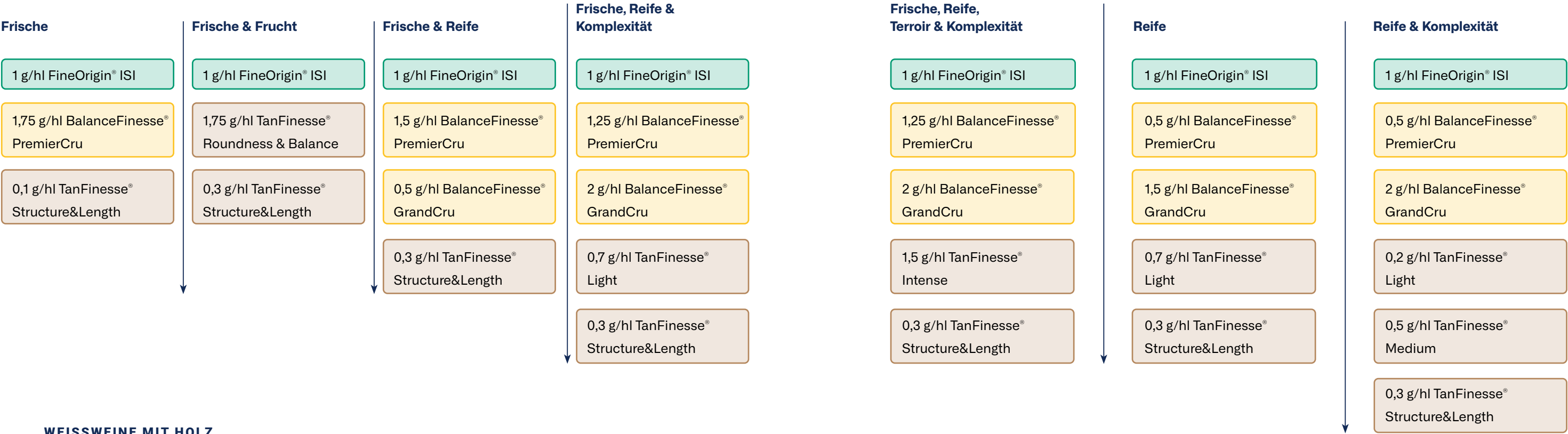
Name	Feinschliff-Dosierung g/hl	Unterstützung im Wein
FineOrigin® Pure	1–20 g/hl	Gerbstoffkorrektur; gegen krautige und oxidative Noten; Öffnen der gerbstoffverdeckten Frucht
FineOrigin® Activ	1–20 g/hl	
FineOrigin® PVPP microgranulated	1–20 g/hl	
FineOrigin® Gelatine Plus	0,25–20 g/hl	allgemein Gerbstoffkorrektur
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 Fehltonen
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

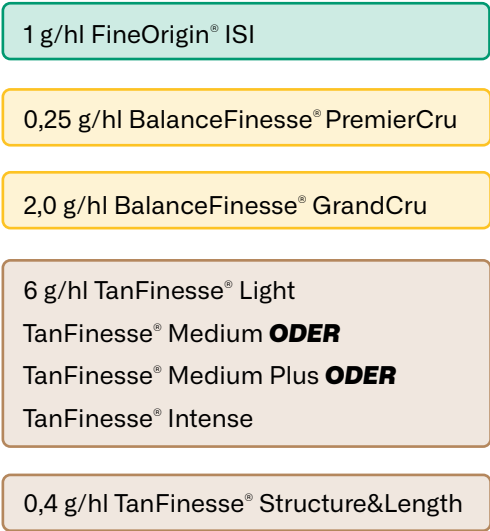
# BEISPIELE FÜR PRODUKTKOMBINATIONEN

## WEISSWEINE & ROSÉ OHNE HOLZ

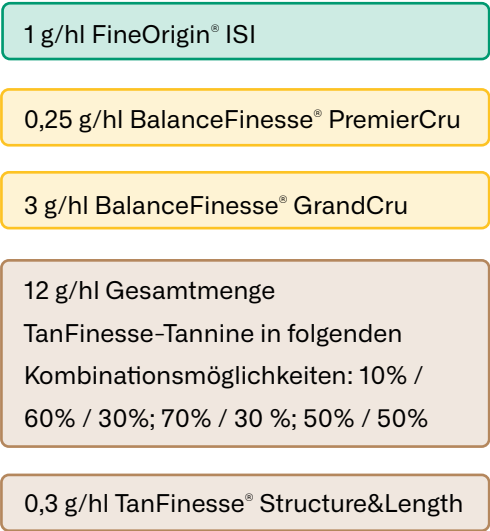


## WEISSWEINE MIT HOLZ

### Single Tannin



### Kombination aus Tanninen







# 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

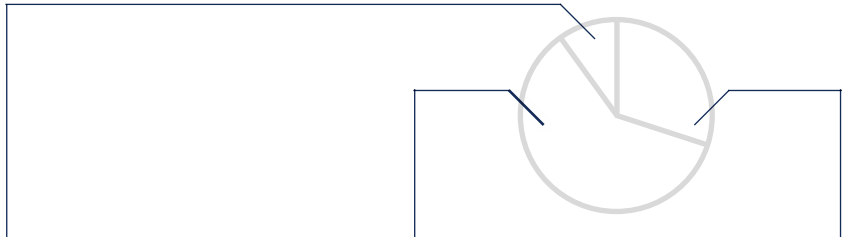
20 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

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



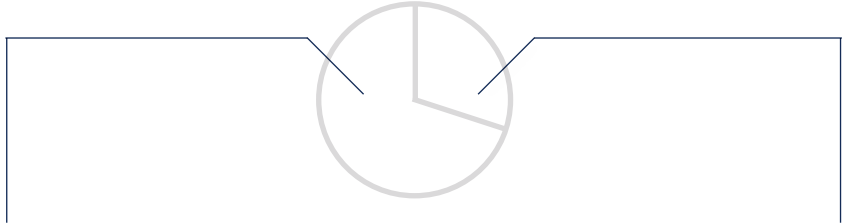
# TANFINESSE-KOMBINATIONEN

1



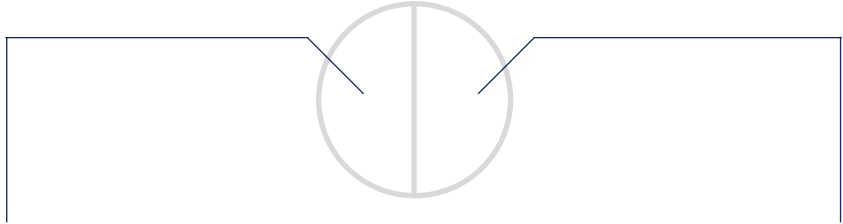
10%	60%	30%
TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium	TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus
TanFinesse® Light	TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus	TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium

2



70%	30%
TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Medium	TanFinesse® Light
TanFinesse® Intense/TanFinesse Medium Plus	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Medium	TanFinesse® Intense/TanFinesse® Medium Plus

3



50%	50%
TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Medium	TanFinesse® Intense/TanFinesse® Medium Plus

## Konzepte/Protokolle

# 04



# EMPFEHLUNGEN

SKOFFoenotec<sup>s</sup> Choice





# Hefeempfehlung

## WEISSWEINE & ROSÉ

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



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  
Gerbstoffschönung

**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**

(10–150 g/hl)  
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  
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 Hefeansatz

Gärtemperatur 15–18 °C  
Hefeansatz

<b>FermCraft® Hefe</b>	<b>FermActiv® Complex</b>	<b>FermActiv® NTU</b>	<b>FermActiv® Power</b>
(20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec’s Choice Hefeempfehlung	(20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	(20–80 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Erhöhung der Trübung	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

3. Gärtag  
(Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

<b>FermActiv® Power</b>	<b>FermActiv® DAP</b>	<b>FermFinesse® Protect</b>
(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	(10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf	(5–15 g/hl) Empfehlung: 5 g/hl alle 3 Monate 5 g/hl

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

letzte Gärhälfte

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  
Gerbstoffschönung

**StaboProtect® BentoOrigin**

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

4. MOST NACH ABSETZEN

**PrimeOak® Chips Structure & Elegance**

(10–150 g/hl)  
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  
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 Hefeansatz

Gärtemperatur 14–15 °C

<b>FermCraft® Hefe</b>	<b>FermActiv® Complex</b>	<b>FermActiv® NTU</b>	<b>FermActiv® Power</b>
(20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil– siehe SKOFFoenotec’s Choice Hefeempfehlung	(20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	(20–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Erhöhung der Trübung	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

3. Gärtag  
(Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

<b>FermFinesse® Esters</b>	<b>FermActiv® Power</b>	<b>FermActiv® DAP</b>	<b>FermFinesse® Protect</b>
(20–50 g/hl) Empfehlung: 50 g/hl Aromaexpression	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	(10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf	(5–15 g/hl) Empfehlung: 5 g/hl alle 3 Monate 5 g/hl

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

letzte Gärhälfte



Standard-Konzept

Weiß- & Roséweine  
gesunde Trauben, Oxidationsschutz

1. TRAUBEN

<b>Pyrosulfit de K (KPS)</b>  (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation	<b>TanProtect® White</b>  (3–15 g/100 kg) Empfehlung: 5 g/100 kg Tannin für Oxidationsschutz	<b>FermFinesse® Protect</b>  (30–50 g/100 kg) Empfehlung: 50 g/100 kg Oxidations- und Aromaschutz
--	--	---	--

3. MOST VOR ABSETZEN

<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	<b>FineOrigin® Activ / RANGE</b>  (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	<b>StaboProtect® BentoOrigin</b>  (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. MOST NACH ABSETZEN

<b>PrimeOak® Chips Structure &amp; Elegance</b>  (10–150 g/hl) 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 Holzchips für Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag
--

5. GÄRUNG

<b>FermActiv® First</b>  (30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	<b>FermCraft® Hefe</b>  (20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec’s Choice Hefeempfehlung	<b>FermActiv® Complex</b>  (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® NTU</b>  (20–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Erhöhung der Trübung
---	--	--	---

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

<b>FermActiv® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® DAP</b>  (10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf	<b>FermFinesse® Protect</b>  (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

<b>Pyrosulfit de K (KPS)</b>  (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation
--	--

3. MOST VOR ABSETZEN

<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	<b>FineOrigin® Activ</b>  (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	<b>StaboProtect® BentoOrigin</b>  (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. GÄRUNG

<b>FermActiv® First</b>  (30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	<b>FermCraft® Hefe</b>  (20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec’s Choice Hefeempfehlung	<b>FermActiv® Complex</b>  (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung
---	--	--	--

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

3. Gärtag  
(Dichtereduktion von 30° Oe)

<b>FermActiv® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® DAP</b>  (10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf
--	---

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

letzte Gärhälfte

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	TanProtect® Red	PrimeOak® Granular	
(2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration	(10–30 g/100 kg) Empfehlung: 30 g/100 kg Tannin für Farb- und Oxidationsschutz	(10–150 g/100 kg) Empfehlung: <b>Frische Rotweine:</b> PrimeOak Granular Structure 100–300 g/100 kg / <b>Komplexe Rotweine:</b> PrimeOak Granular Medium 100–300 g/100 kg	Granular für Struktur / Komplexität

3. GÄRUNG

FermFinesse® Thiols	FermActiv® First	FermCraft® Hefe	FermActiv® Complex
(20–50 g/hl) Empfehlung: 50 g/hl Aromaexpression von Sortenaromen/Thiole	(30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	(20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's Choice Hefeempfehlung	(20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung
Optimal mind. 4 Stunden vor Hefegabe	Gärtemperatur 25–28°C Hefeansatz	bei Gärbeginn/Hefegabe	

MaloCraft® Fruit / Terroir	FermActiv® Power	TanProtect® Ferm	FermActiv® Power
Packungsgröße je nach Weinmenge Co-Inokulation mit BSA Bakterien	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	(10–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Tannin für Farb- und Oxidationsschutz	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung
12 h nach Gärbeginn	3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)	5. Gärtag (Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)	

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

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	TanProtect® Red	PrimeOak® Granular	
(2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration	(10–30 g/100 kg) Empfehlung: 30 g/100 kg Tannin für Farb- und Oxidationsschutz	(10–150 g/100 kg) Empfehlung: <b>Frische Rotweine:</b> PrimeOak Granular Structure 100–300 g/100 kg / <b>Komplexe Rotweine:</b> PrimeOak Granular Medium: 100–300 g/100 kg	Granular für Struktur / Komplexität

3. GÄRUNG

FermActiv® First	FermCraft® Hefe	FermActiv® Complex	MaloCraft® Fruit / Terroir
(30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	(20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's Choice Hefeempfehlung	(20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	Packungsgröße je nach Weinmenge Co-Inokulation mit BSA Bakterien
Gärtemperatur 25 °C Hefeansatz	bei Gärbeginn/Hefegabe		12 h nach Gärbeginn

FermActiv® Power	FermFinesse® Esters	TanProtect® Ferm	FermActiv® Power
(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	(30–50 gl/hl) Empfehlung: 50 g/hl Aromaexpression Gäraromen/Ester	(10–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Tannin für Farb- und Oxidationsschutz	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung
3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)			5. Gärtag (Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)

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

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 Hefeansatz

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

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

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

3. GÄRUNG

FermActiv®  
First

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

Hefeansatz

FermCraft®  
Hefe

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

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv®  
Complex

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

3. Gärtag (Dichtereduktion  
von 30° Oe)

FermActiv®  
Power

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

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

Spontangärung  
gesunde Trauben; Reinzuchthefer ab 3. Gärtag

1. TRAUBEN 2. MAISCHE

<b>Pyrosulfit de K (KPS)</b>  (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation
--	--

3. MOST VOR ABSETZEN

<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	<b>FineOrigin® Activ / RANGE</b>  (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	<b>StaboProtect® BentoOrigin</b>  (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. MOST NACH ABSETZEN

<b>PrimeOak® Chips Structure &amp; Elegance</b>  (10–150 g/100 kg)  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  Holzchips for Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag
--

5. GÄRUNG

<b>FermCraft® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung für das Wachstum der Spontanhefen	<b>FermActiv® Complex</b>  (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® Safe</b>  (10–40 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Entgiftung
---	--	--	--

1. Tag 3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

<b>FermActiv® First</b>  (30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	<b>FermCraft® Hefe</b>  (20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's Choice Hefeempfehlung
---	--

3. Gärtag: Hefeansatz

Standard-Konzept



Spontangärung  
gesunde Trauben

1. TRAUBEN 2. MAISCHE

<b>Pyrosulfit de K (KPS)</b>  (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation
--	--

3. MOST VOR ABSETZEN

<b>ZymTec® Power L</b>  (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	<b>FineOrigin® Activ / RANGE</b>  (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	<b>StaboProtect® BentoOrigin</b>  (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. MOST NACH ABSETZEN

<b>PrimeOak® Chips Structure &amp; Elegance</b>  (10–150 g/100 kg)  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  Holzchips for Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag
--

5. GÄRUNG

<b>FermCraft® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung für das Wachstum der Spontanhefen	<b>FermActiv® Complex</b>  (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® Power</b>  (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	<b>FermActiv® Safe</b>  (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 Spontanhefen

1. Tag

FermActiv®  
Complex

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

FermActiv®  
Power

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

3. Gärtag  
(Dichtereduktion von 30° Oe)

gesunde Trauben

FermActiv®  
First

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

Hefeansatz

FermActiv®  
Complex

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

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv®  
Power

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

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







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

[skoffoenotec.com](https://skoffoenotec.com)





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

**skoffoenotec.com**

