

## Standard-Konzept Spontangärung gesunde Trauben

### 1. TRAUBEN

#### Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)

Empfehlung:  
5–10 g/100 kg

Schwefel als Oxidationsschutz

### 2. MAISCHE

#### ZymTec<sup>®</sup> Power L

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:  
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration und  
Sedimentation

### 3. MOST VOR ABSETZEN

#### ZymTec<sup>®</sup> Power L

(2–4 ml/hl)

Empfehlung:  
2 ml/hl

Enzym für Mazeration und  
Sedimentation

#### FineOrigin<sup>®</sup> Activ

(10–80 g/hl)

Empfehlung:  
60 g/hl

Gerbstoffschönung

#### StaboProtect<sup>®</sup> BentoOrigin

(80–200 g/hl)

Empfehlung:  
100 g/hl

Ca-Bentonit für die Sedimentation

### 4. MOST NACH ABSETZEN

#### Chips SKOFFgroup Edition SE (Structure & Elegance)

Empfehlung:

leichte Weine (bis 12 % vol): 20 g/hl  
mittelkräftige Weine (bis 13 % vol): 50 g/hl  
kräftige Weine (bis 14 % vol): 80 g/hl  
sehr kräftige Weine (über 14 % vol): 100 g/hl

(10–150 g/hl)

Holzchips for Struktur und  
Eleganz; kein geschmacklicher  
Holzeintrag; SKOFFgroup-  
Sonderedition von Vivelys

### 5. GÄRUNG

#### FermCraft<sup>®</sup> Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:  
25 g/hl

Hefeernährung für das Wachstum  
der Spontanhefen

#### FermActiv<sup>®</sup> Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:  
40 g/hl

Hefeernährung

#### FermActiv<sup>®</sup> Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:  
25 g/hl

Hefeernährung

#### FermActiv<sup>®</sup> Safe

(10–40 g/hl)

Empfehlung:  
30 g/hl

Entgiftung

1. Tag

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)