



Produkttempfhlung  
Weinernte 2020

## 1. ENZYME

### 1.1 Maische

<p><b>Vinozym FCE</b></p>	<p>2-4g/100kg auf die Maische WW, Rosé Mazerationsenzym Liefereinheit: 100g; 250g</p>	<p>Granuliertes Extraktions- und Sedimentationsenzym für Weiß- und Roséweine. Erhöhung der Aromaprecursor. Keine negative Nebenaktivität, kein Maischeton. Beschleunigung der Extraktion um bis zu 30%. Erhöhung der Presskapazität - Erhöhung der Saftfreisetzung um bis zu 30%. Erhöhung des Seihmostes um 10-20%; Reduktion der Trubstoffe um bis zu 50%. Anwendung eines zusätzlichen Klärenzyms nur für die Fraktion &gt; 1 bar. Erhöhung der Ausbeute um 5%; mindestens 2% mehr Ausbeute als der beste Mitbewerber.</p>
<p><b>Vinozym Vintage FCE</b></p>	<p>3-4 g/100 kg auf die Maische RW Mazerationsenzym Liefereinheit: 100g; 250g</p>	<p>Granuliertes Extraktionsenzym für Rotwein. Erhöhung und Beschleunigung der Aromaausbeute. Erhöhung der Farbausbeute um bis zu 20% - auch während Gärung und Reifung. Erhöhung der "weichen" Tannine um bis zu 15%, ohne Adstringenz! Verkürzung der Mazerationszeit um bis zu 30%. Erhöhung des Seihmostes um 5-10%. Erhöhung der Ausbeute um 5%; mindestens 2% mehr Ausbeute als der beste Mitbewerber.</p>

### 1.2 Klärung

<p><b>Novocclair Speed</b></p>	<p>0,5-2 g/hL in den Saft WW, RW, Rosé Klärenzym Liefereinheit: 100g; 250g</p>	<p>Granuliertes Sedimentationsenzym. Beschleunigung des Sedimentationsprozesses. Erhöhung der Kläreffizienz und weitere Verarbeitung um bis zu 60%. Kompakter Trub - bessere Filtration; Aromaschonung. Mehr Frucht in den Weinen durch Eindämmung der Freisetzung "volatiler Phenole". Bei Anwendung von Vinozym FCE nur Halbe Aufwandmenge für Pressweinfraction über 1 bar.</p>
--------------------------------	--	--

### 1.3 Reifung/Autolyse

<p><b>Vinotaste Pro</b></p>	<p>4-10 g/hL letzte 1/3 der Gärung oder nach 1. WW, RW, Rosé Anwendungszeit 1-2 Monate Liefereinheit: 250g</p>	<p>Granuliertes Reifungsenzym zur verbesserten Hefeautolyse. Verbesserung der Klärung. Reduktion der Reifezeit um ca. 20%. Erhöhung der Aromausprägung; Stabilisierung der Weinqualität. Ausprägung von Körper in den Weinen. Filtrationsverbesserung um 200% - geringere mechanische Belastung während der Filtration. Bei Rotweinen Farbstabilisierung - hier Gabe in letztes 1/3 der Gärung</p>
-----------------------------	--	--

#### 1.4 Aromafreisetzung

<b>Oenzym FW</b>	Betaglucosidase WW 3-6 g/hL; im Wein Liefereinheit: 100 g	granulierte Beta-Glucosidase zur maximalen Aromafreisetzung. Erhöhung des Aromas in grundsätzlich allen Rebsorten. besonders wirksam bei Sauvignon blanc, Riesling, Grewürztramier, Muskat und Muskateller. Unterstützt die Klärwirkung. Aktivität mit 10-15 g/hL Bentonit abstoppen.
<b>Oenzym Thiols</b>	WW 4-6 mL/hL während der Gärung oder im Ausbau Liefereinheit: 250 mL	flüssiges Enzym zur Freispaltung von Sortenaromatik (Thiolen). Während der Gärung: Ausprägung von tropischer Thiolaromatik. Einsatz nach der Gärung: Ausprägung von Thiolaromatik nach Grapefruit & Zitrus. Keine Abstopfung durch Bentonit notwendig.

#### Allgemeine Eigenschaften der Hefen der Excellence Range

<p>Hohe aromatische Leistung kurze Angärphase - sichere Beimpfung Anpassung und Widerstand gegen schwierige Gärbedingungen geringe Trübung (&lt; 50 NTU) niedrige Temperaturen (&lt; 12°C)</p> <p>Hohe Alkoholtoleranz (&gt; 15% vol.) KEINE Produktions von Gärnebenstoffen oder Aroma-Verdecker keine/sehr geringe Produktion von flüchtiger Säure und H<sub>2</sub>S</p>
---

**WICHTIG: um das maximale aromatische Potenzial der Hefen zu erreichen, ist eine gute Ernährung besonders wichtig!**

**Details zu den Hefen - bitte siehe Heferatgeber!!**

#### 2.1 Spezialhefe zur Schwefelreduktion in der Maische

<b>EXCELLENCE BIO-NATURAE</b>	Maischestandzeit WW: 5 g/hL RW: 10 g/hL	sie vereinnahmt das Milieu sodass keine Hefen oder Bakterien wachsen können deshalb ist eine Reduktion von SO <sub>2</sub> möglich, da diese Hefe mikrobiologische Stabilität bringt die Weine werden komplexer und haben weniger gebundenes SO <sub>2</sub>
-------------------------------	---	--

### 3. AROMAAUSPRAGUNG

<b>OptiThiols</b>	WW, Rosé Liefereinheit: 1kg	Erhöhung von Thiolen um 56% bis 70% Inaktive Hefezellwände, reich an reduzierenden Hohe reduzierende Wirkung für die Freisetzung und dem Schutz von Thiolen Hefen mit hoher Thiol-Produktion: Excellence FTH & Excellence TXL
<b>OptiEsters</b>	WW, Rosé Liefereinheit: 1kg	Aminosäuren, direkte Vorstufen von Estern Ester bilden aromatisches Grundgerüst der Weine; andere Aromen bauen darauf auf - sie sind somit auch Aromabooster für andere Aromen längere aromatische Haltbarkeit der Weine Optimal mit Esterbildner wie Excellence STR

### 4. BAKTERIEN

<b>Oeno 1</b>	Rotweinbakterien Liefereinheiten: für 25, 100 und 250 hL	für Co-Inoculation sowie sequenzielle MLF. Co-Inoculation empfohlen, limitiert die Zeit von AF + MLF. Vollständige, kontrollierte und hochqualitativer BSA. Reduktion des Risikos von Brettanomyces. Reduktion der Kosten. kann bei Co-Inoculation direkt - also ohne Rehydration - hinzugefügt werden. für alle Rotweine geeignet.
---------------	--	---

## 5. AKTIVATOREN

### 5.1. Komplexe Nährstoffe

<b>Oenostim</b>	Aktivator WW, RW, Rosé bei der Rehydratation der Hefe 30 g/hL Liefereinheit: 1 kg; 5 kg	Vitamine, Mineralstoffe, Sterole, Fettsäuren, Entgiftung. lagert Sterole und Fettsäuren in die Hefezellwand ein. Reduktion von flüchtiger Säure bis zu 25%. Optimierung des Gärungsverlaufs und die Endgärung. Erhöhung des Aromapotentials - bis zu 51% mehr Thiolausprägung. Weine bekommen klarere und saubere Frucht. macht Hefe widerstandsfähiger gegen Temperatur und Alkohol.
<b>Optiflore</b>	organischer Stickstoff WW, RW, Rosé erste 1/3 Gärung und Gärung hindurch 20-40 g/hL Liefereinheit: 1 kg	organischer Stickstoff der von der Hefe langsamer aufgenommen wird. Vitamine, Mineralstoffe und Hefeentgiftung. Verbessert den Gärverlauf. Erhöhung der Aromatik der Weine. kein negativer Effekt auf Stickstoffmetabolismus. Verhinderung der Produktion von H <sub>2</sub> S. Nahrung für Hefe und Bakterien. 20g/hL ergeben 10 mg/L FAN - hat jedoch gleiche Effizienz wie 20 g/hL DAP
<b>Optiferm (Vitactif)</b>	erste 1/2 Gärung 20-40 g/hL Liefereinheit: 1 kg; 20 kg	optimales Nährstoffverhältnis zwischen organischem Stickstoff, DAP und Thiamin Kombination aus organischen und anorganischen Stickstoff 20g/hL geben 28 mg/L FAN

### 5.2. Einfache Nährstoffe

<b>Vitaferment PH</b>	WW, RW, Rosé am 3. Gärtag 10-50 g/hL Liefereinheit: 1 kg; 5 kg; 25 kg	DAP und Thiamin. Erhöhung des hefeverfügbaren Stickstoffs. Erhöhung der Hefepopulation. Verbesserung der Gärverlaufs. Bei höherem Stickstoffmangel. 20g/hL ergeben 40mg/L FAN
<b>Phosphate d'Ammonium (DAP)</b>	WW, RW, Rosé am 3. Gärtag 10-50+ g/hL Liefereinheit: 1 kg; 5 kg; 25 kg	DAP. Erhöhung des hefeverfügbaren Stickstoffs. Erhöhung der Hefepopulation. Verbesserung der Gärverlaufs. Bei höherem Stickstoffmangel. 20g/hL ergeben 40mg/L FAN

**6. VINIFIKATIONSTANNINE**

<b>Pro Tanin R</b>	RW auf die Rotweinmaische gesunde Trauben: 10-30 g/hL Botrytis: 30-80 g/hL Liefereinheit: 1 kg; 5 kg	Kamikazetannin das Eiweiß im Rotwein abbindet, damit Tannine von Traubenschale im Wein verbleiben. Erhöhung der Farbstabilität. Antioxidative Wirkung. Hemmt Laccase-Aktivität bei botrytisbefallenen Trauben. Verbesserung von Schönungswirkung, Sedimentation und Stabilität der Weine.
<b>Tannin gallique à l'alcool</b>	WW und Rosé 3-15 g/hL; auf die Maische Liefereinheit: 1 kg; 25 kg	Galltannin. als Oxidationsschutz und zur Eiweißstabilisierung. Dosierung abhängig ob gesundes oder botrytisbefallenes Traubenmaterial; bei Botrytis unbedingt notwendig.
<b>Softan V</b>	RW 3. Gärtag/abklingende Gärung 20-40 g/hL Liefereinheiten: 1 kg; 5 kg	katechische Tannine (ähnlich den Traubentanninen) gebunden an Polysaccharid. Farbstabilisierung. Beitrag zur Vollmundigkeit.
<b>Vinitan Advance</b>	WW, RW Vinifikation und Reifung Liefereinheit: 500g	speziell selektionierte Traubentannin. Erhöhung der Farbstabilität. Verbesserung der Struktur.

## 7. SCHÖNUNGEN

<b>Greenfine Must</b>	WW, RW, Rosé 20-50 g/hL Most, Maisch, Flotation Liefereinheit: 1 kg; 10 kg	Pulverförmiges Erbsenprotein; sehr aromaschonend Oxidationsschutz, da leicht oxidierende kurzkettige Gerbstoffe gebunden werden. Geschmackliche Reduktion vegetaler Noten. Verminderung von Trübung; Verbesserung der Sedimentation, weniger/kompakterer Trub allergen- und deklarationsfrei.
<b>Greenfine Mix</b>	WW, RW, Rosé 20-50 g/hL Most, Maisch, Flotation Liefereinheit: 1 kg; 10 kg	Pulverförmiges Erbsenprotein mit PVPP in einem effektiven und aromaschonendem Verhältnis Oxidationsschutz, da leicht oxidierende kurzkettige Gerbstoffe gebunden werden. Geschmackliche Reduktion vegetaler Noten. Verminderung von Trübung; Verbesserung der Sedimentation, weniger/kompakterer Trub allergen- und deklarationsfrei.
<b>Polymix</b>	WW, RW, Rosé 15-100 g/hL Liefereinheiten: 1 kg; 10 kg	Pulver, PVPP & Casein. Reduktion vegetaler Noten. Oxidationsschutz.
<b>PVPP Polyclar</b>	WW, RW, Rosé 20-80 g/hL Liefereinheiten: 1 kg	Pulver, PVPP. Reduktion von Gerbstoffe, Oxidations- und vegetalen Noten.
<b>Caséin soluble</b>	WW, RW, Rosé 20-60 g/hL Liefereinheiten: 1 kg; 20 kg	Pulver, Casein. Reduktion von Gerbstoffen und Oxidationsnoten.
<b>Bentosol Protect</b>	WW, Rosé aromaschonendes Weinbentonit im Wein 10-120 g/hL Liefereinheiten: 25 kg	Sehr aromaschonendes Weinbentonit Sehr hoher Na-Anteil für optimale Eiweißstabilisierung - es werden geringere Bentonitmengen benötigt

## 8. AROMASCHUTZ

<b>Aroma Protect</b>	WW, RW, Rosé ≤ 100 g/hL im Most 30 g/hL im Wein Liefereinheit: 1 kg	glutathionbasierter Aromaschutz; Redoxpotential 940 während Schwefel 170 hat. für Most/Wein zur Erhöhung des Redoxpotentials zum Aromaschutz. arbeitet an Aromavorstufen und schützt sie
<b>Aroma TnT</b>	WW, Rosé in die Endgärung/erst Abzug 20-40 g/hL Anwendungszeit: 4-8 Wochen Liefereinheit: 1 kg	Aromafreisetzung durch Betaglucosidase und Aromaschutz durch Reduktionswirkung von Glutathion. Enzymatik nach Einwirkzeit mit 10-20 g/hL Bentonit abstoppen. Grundsätzlich für alle Rebsorten geeignet; sehr gute Wirkung auf terpenbasierten Sorten wie Sauvignon blanc, Muskateller, Riesing, Traminer.

### 9. PRODUKTE AUS DER HEFE

<b>Natur´Soft</b>	WW, RW, Rosé; 20-40 g/hL Liefereinheit: 1 kg	Gibt Körper und Fruchtunterstützung Farbstabilisierung von Rotweinen
<b>Natur´Fine Prestige</b>	WW, RW, Rosé 5-40 g/hL	Erhöhung von aromatischer Finesse gibt Körper und rundet rauhe Tannine ab perfekte Kombination mit Vinotaste Pro

### 10. HOLZ FÜR OENOLOGIE

<b>Granulate</b>	WW & Rosé: 0,5 bis 2 g/L RW: 2 bis 6 g/L Liefereinheit: 1kg; 18 kg (3x6)	erhältlich in FR und US-Eiche in unterschiedlichen Toastungen entsprechend dem Einsatzziel Unterstützung von Frucht, Struktur und Farbstabilität schnelle Auslaugung für 1-3 Wochen Kontaktzeit einfach in der Anwendung, können mitgepresst werden Optimal für Maischegärung
<b>Chips</b>	WW & Rosé: 0,5 bis 2 g/L RW: 2 bis 6 g/L Liefereinheit: 1kg; 18 kg (3x6)	erhältlich in FR und US-Eiche in unterschiedlichen Toastungen entsprechend dem Einsatzziel Unterstützung von Frucht, Struktur und Farbstabilität schnelle Auslaugung für 2-4 Wochen Kontaktzeit langsamere Auslaugung als Granulate, jedoch
<b>Oenobois 3D</b>	WW & Rosé: 0,5 bis 3 g/L RW: 2 bis 6 g/L Liefereinheit: 12 kg (2x6)	erhältlich in FR in unterschiedlichen Toastungen entsprechend dem Einsatzziel Simulierung von Barrique durch Volumenwirkung Kontaktzeit 2-4 Monate
<b>Blocks Oenobois 18mm</b>	WW & Rosé: 0,5 bis 3 g/L RW: 2 bis 6 g/L Liefereinheit: 12 kg (2x6)	Doppeltoastungsverfahren für Aromakomplexität wie bei einem Barrique Unterschiedliche Toastungen entsprechend dem Einsatzziel Kontaktzeit 3-6 Monate