

PROTOCOL PINOT GRIS

Необходимые продукты: Lafazym Press/Tanin Galalcol/ PolymustPRESS/Superstartblanc/Zymaflore Delta/Nutristart /Fresharom

| Протокол PINOT GRIS | Продукт и Дозировка | Исследование |
|--|--|--|
| Ручной сбор винограда | | Сбор винограда утром, чтоб виноград был как можно прохладней. |
| Перерабатывайте виноград как можно быстрее, загрузите гребнеотделитель и пресс и охладите самотек в теплообменнике до 12°C. | В дробилку добавьте Метабисульфит К 10г/100 кг винограда + 5г/гл Танин Galalcool | Охладите сусло как можно раньше до 12°C. |
| В мезгонасос, который идет на пресс, добавьте фермент для экстракции, для экстракции предшественников ароматов, а так же для облегчения прессования. | Добавьте 3 г/100 кг Lafazym Press | чищенный пектолитический ферментный препарат для оптимизации прессования и экстракции ароматов для получения фруктовых белых и розовых вин. |
| | | Мы рекомендуем отделать прессовое сусло от самотека |
| Самотек: настоятельно рекомендуем обработать Polymust PRESS для удаления фенольных кислот, предотвращения порозовения в будущем. | Добавьте 60г/гл Polymust PRESS при здоровом винограде и до 80г/гл если заражен Botrytis. | You will operate the treatment with POLYMUST PRESS only when your tank for fermentation will be full. |
| Прессовое сусло: настоятельно рекомендуем обработать Polymust PRESS для удаления фенольных кислот, предотвращения порозовения в будущем. | Добавьте 80г/гл Polymust PRESS при здоровом винограде и до 100г/гл если заражен Botrytis. | |
| Мы рекомендуем степень осветления 200-250 NTU | холодное осветление минимум 8 часов | Когда все сусло достигло 200 NTU вы можете снять с осадка и смешать вместе, а так же объединить с фильтрантом дрожжевых осадков (Вакуумный фильтр) |

| | | |
|--|--|--|
| Запуск алкогольного брожения | Используйте Superstart Blanc at 30г/гл | Superstart это био реактиватор, вносит необходимые витамины и микропитание, которые необходимы для преобразования ароматических предшественников в ароматы. |
| | дрожжи: 20 г/гл Zymaflore DELTA | |
| | Питание: добавьте 30г/гл Nutrirstart | Nutrirstart это полная программа питания, комбинирует факторы роста и выживания дрожжей, которые необходимы для максимального производства ароматов. Необходимо вносить до внесения дрожжей. |
| Температура алкогольного брожения 16°C - 18°C. | | Вы можете установить контроль температуры при 16°C на протяжении брожения. |
| 24 ч после начала брожения, добавьте дрожжевой био-продукт, с высокой силой защиты аромата(природный антиоксидант) | Добавьте 30г/гл of FRESH AROM | Данный продукт обеспечит защиту всех ароматов, которые были экстрагированы, с момента созревания и до розлива в бутылку |
| | | |
| После окончания АБ, охладите емкость до 10°C - 12°с | Если осадок хороший, перемешайте осадок 2 раза в день, в течении одной недели. | Данная выдержка на осадке поможет улучшить вкус вина. |
| Следующую неделю держите при той же температуре, но без перемешивания | | В конце второй недели, следует наблюдать за осветлением вина. Только после этого, необходимо снять с осадка и стабилизировать. |
| | | |
| 15 дней после окончания брожения, снимите с осадка и стабилизируйте SO2 | Цель 6г/гл SO2 за одно внесение. | |
| Верх емкости. | | В это время следует вместе организовать дегустацию, чтоб принять следующие решения. |