

ЭКСТРАКЦИЯ

При пониженной температуре:

- Мацерация < 3 дней:
- Температура: 10-16 C
- SO₂ ≤ 80 г/л
- В это время добавьте часть дрожжей(см. статью)



LAFASE FRUIT 4 г/100кг

TANNIN VR SUPRA 30 г/г/л

Без пониженной температуры:

SO₂ 50 г/л



LAFASE HE GRAND CRU 4 г/100кг

TANNIN VR SUPRA 30-50 г/г/л

УПРАВЛЕНИЕ СПИРТОВОЙ ФЕРМЕНТАЦИЕЙ

Дрожжи:

- регидратация дозировка
- дрожжей: 20 г/г/л
- выбор дрожжей для вин премиум-класса
- выбор дрожжей для вин среднего сегмента



SUPERSTART или SUPERSTART ROUGE 30 г/г/л



Zymaflore RX60, Zymaflore FX10 или Zymaflore RB2



Actiflore F33

Танины:

- регулирование структуры
- стабилизация цвета



TANNIN VR SUPRA 10 г/г/л



TANNIN VR COLOR 20-30 г/г/л

Мониторинг питательных веществ:

- регулирование уровня азота (необходимо при использовании SUPERSTART) – в соответствии с начальным YAN
- препарат питательных веществ



THIAZOTE 10-40 г/г/л



NUTRISTART 20-30 г/г/л

Рекомендуемая температура ферментации (22-26 C)

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

- Активатор яблочно-молочной ферментации
- Бактерии



MALOSTART 20 г/г/л



LACTOENOS B28
или LACTOENOS 450 Preac

ПРЕССОВАНИЕ

- Осветление (очистение)
- Устранение лишних фенолов



LAFAZYM CL 1-2 г/г/л



GELAROM 40-80 г/г/л

ВЫДЕРЖИВАНИЕ ВИНА и УПРАВЛЕНИЕ ПОСЛЕВКУСИЕМ

Обработка осадка: ускоряет распад осадка во время выдержки вина в бочке или емкости.

Обработка вина: выдержка.

Нужно добавить в готовое вино после яблочно-молочной ферментации.

Улучшение структуры:

- Защита цвета и структуры
- Структура



EXTRALYSE 10 г/г/л



OENOLEES 40-80 г/г/л



TAN'COR Grand Cru/BIOTAN 10-20 г/г/л



Ассортимент QUERTANNIN 5-15 г/г/л