

ЭКСТРАКЦИЯ – ПРЯМОЕ ПРЕССОВАНИЕ

SO₂: 50 г/л

Прессование:

- Ферментами, в дробилке или в прессе, при заполнении емкости пресса
- Танинами, при использовании винограда, поврежденного болезнью Botrytis



LAFAZYM EXTRACT 3-5 г/100кг

TANNIN GALALCOOL 10-20 г/100кг

ОБРАБОТКА СУСЛА

Чистое сусло:

- сусло-самотек, первое прессование
- фермент для открытия терпеновых ароматов. Добавлять после 2/3 брожения



LAFAZYM CL 0,5 г/гл

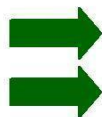
LAFAZYM AROM 4 г/гл

GELAROM (с Siligel) 20-30 г/гл

Дополнительная обработка: если используется экстракция с высоким содержанием танинов

Окислившееся сусло:

- окисленное сусло
- очень окисленное сусло (Botrytis/гниль)



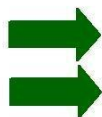
POLYLACT / POLYMUST AF 10-20 г/гл

ARGILACT 30-60 г/гл

УПРАВЛЕНИЕ СПИРТОВОЙ ФЕРМЕНТАЦИЕЙ

Дрожжи:

- регидратация
- дозировка дрожжей: 20 г/гл
- выбор дрожжей для вин премиум-класса



SUPERSTART или SUPERSTART BLANC 30 г/гл

Zymaflore VL1 или Zymaflore X16

Мониторинг питательных веществ:

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



THIAZOTE PH 10-40 г/гл

NUTRISTART 30-40г/гл

Рекомендуемая температура ферментации (62-66 F)

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ (при желании)

- Активатор яблочно-молочной ферментации
- Бактерии



MALOSTART 20 г/гл

LACTOENOS B28
или 350 PreAc

УЛУЧШЕНИЕ ПОСЛЕВКУСИЯ

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.



EXTRALYSE 5 г/гл

OENOLEES 40-80 г/гл или OENOLEES MP

СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОТЕИНОВ

Обработка бентонитами до розлива в бутылки
Дозирование – в соответствии с результатами испытаний на стабильность



Бентонит MICROCOL ALPHA