

ЭКСТРАКЦИЯ

При пониженной температуре:

Мацерация > 3 дней:

Температура: ≤ 10 C

SO₂ ≥ 100 г/л



LAFASE FRUIT 3 г/100кг

TANNIN VR SUPRA 20-40 г/г/л

Мацерация < 3 дней:

Температура: 10-16 C

SO₂ ≤ 80 г/л



LAFASE FRUIT 3 г/100кг

TANNIN VR SUPRA 20 г/г/л

Без мацерации:

SO₂ 50 г/л



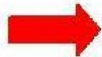
LAFASE FRUIT 4 г/100кг

TANNIN VR SUPRA 30 г/г/л

УПРАВЛЕНИЕ СПИРТОВОЙ ФЕРМЕНТАЦИЕЙ

Дрожжи:

- Регидратация (помогает снизить H₂S)
- дозировка дрожжей: 20 г/г/л
- выбор дрожжей для вин премиум-класса



SUPERSTART или SUPERSTART ROUGE 30 г/г/л



Zymaflore RB2 или Zymaflore F15

- выбор дрожжей для вин среднего сегмента



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 PH 10-40 г/г/л



NUTRISTART 30-40 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 (очистление)



LAFAZYM CL 1-2 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 танинов QUERTANNIN 5-15 г/г/л