

ЭКСТРАКЦИЯ – ПРЯМОЕ ПРЕССОВАНИЕ

SO₂: 50 г/л

Прессование:

- Ферментами, в дробилке или в прессе при заполнении емкости пресса
- Таннинами, при использовании гнилого винограда



LAFAZYM PRESS 3-4 гр/100кг

TANNIN GALALCOOL 10-20 гр/100кг

ОБРАБОТКА СУСЛА

Чистое сусло:

- сусло-самотек, первое прессование
- прессовые фракции



LAFAZYM CL 0,5 г/гл

LAFAZYM CL 1 г/гл

Дополнительная обработка: если используется экстракция с высоким содержанием таннинов



GELAROM (с Siligel) 20-30 г/гл

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 X5

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 30-40 г/гл

Рекомендуемая температура ферментации (17-20 C)

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ (при желании)

- Активатор яблочно-молочной ферментации
- Бактерии



MALOSTART 200ppm

LACTOENOS 450 Preac или B28

УЛУЧШЕНИЕ ОСВЕТЛЕНИЯ и ФИЛЬТРАЦИИ

Опция: можно добавить перед окончанием спиртовой ферментации



EXTRALYSE 3-6 г/гл

УЛУЧШЕНИЕ ПОСЛЕВКУСИЯ

Обработка вина: выдержка.

Нужно добавить в готовое вино после яблочно-молочной ферментации.
Улучшение структуры



OENOLEES 40-80 г/гл или OENOLEES MP

QUERTANNIN (сладкий, насыщенный)

СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОТЕИНОВ

Обработка бентонитами до розлива в бутылки



Бентонит MICROCOL ALPHA