

ЭКСТРАКЦИЯ – ПРЯМОЕ ПРЕССОВАНИЕ

SO₂: 50 г/ при приемке

Прессование:

- Ферментами, в дробилке или в прессе, при заполнении емкости, пресса



LAFAZE Fruit 3-4 г/100кг

Отрегулируйте время контакта в прессе, согласно требованиям по цвету

ОБРАБОТКА СУСЛА

Осветление (очистение):

- прессовые фракции



LAFAZYM CL 0,5-1 г/гл

Особая обработка:

- вязущее / таниновое сусло



GELAROM (с Siligel) 30-50 г/гл

Обработка сусла:

- окисленное сусло
- сусло, поврежденное плесенью Botrytis (гнилое)



POLYLACT / POLYMUST AF 30-40 г/гл



ARGILACT 40-60 г/гл

УПРАВЛЕНИЕ СПИРТОВОЙ ФЕРМЕНТАЦИЕЙ

Дрожжи:

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



SUPERSTART или SUPERSTART ROUGE 30г/гл



Zymaflore X5 или Zymaflore X16



Actiflore Rose

Мониторинг питательных веществ:

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



THIAZOTEPH 10-40 г/гл



NUTRISTART 30-40 г/гл

Рекомендуемая температура ферментации (62-66 F)

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ (при желании)

- Активатор яблочно-молочной ферментации
- Бактерии



MALOSTART 20 г/гл



LACTOENOS B28 PreAc или LACTOENOS 450 PreAc

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:

- Округлость
- Структура



EXTRALYSE 10 г/гл



OENOLEES 40-80 г/гл или OENOLEES MP



STABIVIN SP 100 г/гл



Ассортимент танинов QUERTANNIN