

## ЭКСТРАКЦИЯ – ПРЯМОЕ ПРЕССОВАНИЕ

SO<sub>2</sub>: 50 г/л

### Прессование:

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



LAFAZYM PRESS 3-4 г/100кг

TANNIN GALALCOOL 10-20 г/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 танинов



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 VL3, Zymaflore X16 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

SO<sub>2</sub>: 7-10 дней после завершения ферментации

Рекомендуемая температура ферментации (17-21 C)

## УЛУЧШЕНИЕ ПОСЛЕВКУСИЯ

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



EXTRALYSE 10 г/гл

Опция:

**Обработка вина:** выдержка.

Нужно добавить в готовое вино после яблочно-молочной ферментации.



OENOLEES 40-80 г/гл или OENOLEES MP

**Улучшение структуры:**



Ассортимент танинов QUERTANIN

## СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОТЕИНОВ

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



Бентонит MICROCOL ALPHA