

ЭКСТРАКЦИЯ

При пониженной температуре:

- Мацерация < 3 дней:
Температура: 10-16 C
SO₂ ≤ 80 г/л
В это время добавьте часть дрожжей (см. статью)



LAFASE HE GRAND CRU 4 г/100кг

TANNIN VR SUPRA 30 г/гл

Без пониженной температуры:

SO₂ : 50 г/л



LAFASE HE GRAND CRU 4 г/100кг

TANNIN VR SUPRA 30-50г/гл

УПРАВЛЕНИЕ СПИРТОВОЙ ФЕРМЕНТАЦИЕЙ

Дрожжи:

- регидратация (помогает снизить H₂S)
- дозировка дрожжей: 20 г/гл выбор дрожжей для вин премиум-класса
- выбор дрожжей для вин среднего сегмента



SUPERSTART или SUPERSTART ROUGE 30 г/гл



Zymaflore FX 10, F15 или Zymaflore RX60



Actiflore F33

Танины:

- регулирование структуры
- стабилизация цвета



TANNIN VR SUPRA 10 г/гл



TANNIN VR COLOR 20-30 г/гл

Мониторинг питательных веществ:

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



THIAZOTE PH 10-40 г/гл



NUTRISTART 30-40 г/гл

Рекомендуемая температура ферментации (23-26 C)

ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

- Активатор яблочно-молочной ферментации Бактерии



MALOSTART 20 г/гл



LACTOENOS B28
или LACTOENOS 450 Preac

ПРЕССОВАНИЕ

- Осветление (очистение)
- Избыточные фенолы



LAFAZYM CL 1-2 г/гл



GELAROM 40-80 г/гл

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/гл



OENOLEES 40-80 г/гл



TAN'COR Grand Cru/BIOTAN 10-20 г/гл



Ассортимент танинов QUERTANNIN 5-15 г/гл