

Ausgangslage

→ Unbeständige Wetterlage

Verarbeitungskapazitäten optimal ausnutzen, auf Fäulnis schnell reagieren, bei eventuellem Blitzherbst schnell wirkende Maßnahmen einleiten.

→ Leereräumte Keller

Optimale Ausbeuten anstreben, Vinifikation auf Frühfüllungen ausrichten.

→ Unterschiedlichste Säuregehalte

Ausgewogenes Säuremanagement / Säuerung / pH-Wert-Absenkung zur mikrobiologischen Stabilität.

→ Rotwein: Farbausbeute optimieren, Struktur erhöhen



Aktionsszenario erhöhte Ausbeute, früh füllfertige Weine

Frühzeitige und ausreichende Enzymierung beschleunigt die Vinifikationsschritte, erhöht die Ausbeute wesentlich, beugt Klär- und Filtrationsproblemen vor.

Oxidations- und Aromaschutz, Verschiebung des Redox-Potenzials in Richtung Reduktivität:

→ 10-20 g/100 kg VinProtect (Kaliumdisulfit, Ascorbinsäure, neutrales Tannin) zur verbesserten mikrobiologischen Stabilität.

Ausbeuteerhöhung, bessere Pressbarkeit:

→ 3-6 mL Trenolin® Super DF möglichst bereits auf die Trauben / Maische geben. Längere Kontaktzeit erhöht die Effektivität.

Ausbeuteerhöhung, Verkürzung der Standzeit, schnellere Verarbeitung, bessere Pressbarkeit, erhöhte Aromausbeute, Vorbeugung gegen Klär- und Filtrationsprobleme:

→ 2-4 mL/100 kg des kompletten Enzymkomplexes Trenolin® Mash DF geben.

Aromaschonende Kaltverarbeitung, Ausbeuteerhöhung, Verkürzung der Standzeit, schnellere Verarbeitung, bessere Pressbarkeit:

→ Je nach Temperatur und Reaktionszeit 2-6 mL/kg Trenolin® Frio DF zugeben.
Durch Trenolin® Frio DF sind selbst bei 5 °C noch Ausbeutesteigerungen bis zu 12 % möglich.
Trenolin® Frio DF grundsätzlich bei Temperaturen unter 12 °C einsetzen.

Eiweißstabilisierung mit FermoBent® PORE-TEC zum zeitsparenden Mitvergären:

Durch den Einsatz des neuen, extrem eisenarmen Mostbentonites FermoBent® PORE-TEC wird eine Einsparung von Arbeitsschritten möglich. Die Konsequenz ist Zeitgewinn.

- Direktzugabe ohne Vorquellung.
- Abtrennung mit der Grobhefe beim 1. Abstich.

Zusätzliche qualitative Vorteile:

- Bei entsprechender Dosage keine Nachdosierung im Wein notwendig. Rührvorgänge entfallen, die zu CO₂ und Aromaverlusten führen können.
- Tendenziell geringerer Bentonitbedarf.
- Reintönige Vergärung.

Frühzeitige Verminderung unerwünschter Polyphenole und Hochfarbigkeit:

- Erbslöh-Mostgelatine, flüssig, kaseinhaltig, 50-200 mL/100 L.
- OenoPur, Pulver, kaseinfrei, 30-100 g/100 L.



Auch bei gesundem Lesegut 5-15 g/100 L Granucol® GE zur Adsorption von Spritzmittelrückständen, Beseitigung von Störstoffen und reintonigerer Vergärung einsetzen.

- bitte wenden -

Sichere, zügige, problemlose Vergärung:

- Vergärung mit den nach dem neuen stärkenden -Hefeproduktionsprozess hergestellten **Oenoferm[®]** -Hefen. **Oenoferm[®] Freddo**  ist z. B. hervorragend abgestimmt auf aromaintensivierende Gärungstemperaturen um 15 °C, sehr robust und gärungssicher.

Gärprozess unterstützen mit den hochqualitativen Nährstoffen:

- **VitaDrive[®]** : biologischer Mobilisator und Nährstoff zur Heferehydrierung.
- **VitaFerm[®] Ultra** : Nährstoffkomplex, möglichst gestaffelt zugeben, z. B. zweimal 20-30 g/100 L.
- **Vitamon[®] CE**: insbesondere bei starker Mostvorklärung (60 g/100 L), erhöht zusätzlich die innere Vergärungsoberfläche.

Biologischer Säureabbau:

- Bevorzugt die schnell arbeitende, citratnegative, aromafördernde Starterkultur **MaloStar Fruit** einsetzen. **MaloStar Fruit** wird im Doppelkammerbeutel mit förderndem Aktivator geliefert.

2011er im Oktober / November gefüllt → bis Weihnachten verkauft.

Mouthfeeling erhöhen:

- 1-3 g/100 L **Tannin Grape** oder **LittoTan Finesse** in die Endvergärung geben, erhöht auch die „reduktive Kraft“.

Schnellere Klärung:

- Mit **NaCalit[®] PORE-TEC** die Trubpartikel vergrößern und damit ein besseres Absetzen erzielen.
- **IsingClair-Hausenpaste** zur kompletten Klärung auch bei schwierigen Bedingungen (kühle Temperaturen, hohe Kolloidanteile).
- **Blankasit[®] / Klar-Sol Super** zur Unterstützung der verkürzten und vollständigen Sedimentation.

Weinharmonisierung:

- Bevorzugt mit **SensoVin[®]**, insbesondere bei Weinen mit fäulnisbelasteten Trauben zur Esterentfernung. **Gerbinol[®] Super** oder das kaseinfreie **HarmoVin[®] CF** zur schonenden Abrundung verwenden.

Weinsteinstabilisierung:

- Mit flüssigem **VinoStab[®]** sehr einfach. Bei Frühfüllungen wegen hoher Übersättigung 100-130 mL/100 L dosieren.

**Neu: Jetzt Kaltenzymierung mit Trenolin[®] Frio DF möglich
Bereits ab 5 °C effektiv enzymieren**

→	Erhöhte Ausbeute bis 12 %
→	Schnelle Entsaftung
→	Vermehrte Freilegung von Aromavorstufen
→	Erhöhung der Farbausbeute roter Trauben bei Kaltmazeration
→	Optimierte Mostvorklärung bei Kaltklärtemperaturen

- bitte wenden -

Aktionsszenario besondere Verarbeitung von faulem, unreifem und hagelgeschädigtem Lesegut



- Kühle Lese, wenn möglich.
- 5 g **Kadifit** (entspricht 25 mg/L SO₂) pro 100 kg Trauben / Maische.
- 15 g/100 kg **VinProtect** als Oxidations- und Aromaschutz. Zusammen mit ca. 50 g/100 kg **OenoPur** direkt auf die Trauben oder Maischewanne (Vollernter) geben.
- Keine Maischestandzeit.
- 3 mL/100 L **Trenolin® Super DF** oder 10 mL/100 L **Trenolin® Filtro DF** bei starkem Botrytisbefall in die Mostwanne zur verbesserten Vorklärung / verbesserten späteren Filtration.
- Je % Fäulnis 1 g/100 L **Granucol® GE**.
- 150-250 g/100 L **Seporit PORE-TEC** oder **MostRein® PORE-TEC**.
- Klärung und Harmonisierung:
 - kaseinfrei: 100-200 mL/100 L **MostoGel** (flüssig) oder 50 g/100 L **OenoPur** (wirkt auf unerwünschte Phenole besonders selektiv).
 - kaseinhaltig: 100-200 mL/100 L **Erbslöh-Mostgelatine** (flüssig) oder 100 g/100 L **PrePur** (Pulver).
- Verbesserung der Gärbedingungen durch ausgewählte Nährstoffkomponenten:
 - **VitaDrive®**: biologischer Mobilisator und Nährstoff zur Hefe-Rehydratisierung.
 - **VitaFerm Ultra®**: unbedingt, wenn Gärprobleme zu erwarten sind (gestaffelt zweimal 30-40 g/100L).
 - **Vitamom® CE**: unbedingt, wenn sehr starke Mostvorklärung (60 g/100 L).
- Vergärung mit den nach dem neuen stärkenden Hefeproduktionsprozess hergestellten **Oenoferm®** Hefen, je nach Rebsorte und gewünschtem Weintyp.

Sichere Gärkinetik mit Oenoferm®-Hefen

Die Erbslöh-**Oenoferm®**-Hefen werden bereits beim Wachstum durch bessere Nährstoffe und Energiequellen fit für die erforderliche und verstärkt benötigte Gärleistung gemacht.

Oenoferm® Freddo®	Oenoferm® Bouquet®	Oenoferm® Bio
Für alle frisch-fruchtigen Weine bei denen die Sortentypizität und Jugendlichkeit im Vordergrund stehen.	Für sehr aromareiche Weine mit intensiven exotischen Aromen, sehr gut zur Cuvéetierung geeignet.	Für die terroir-geprägte Sensorik bei sicherer Gärkinetik. Weltweit erste zertifizierte Bio-Hefe.
Prägnante Citrus-, Apfel- und Pfirsicharomen, belebende frische Weine mit klarem, reintonigem Duft.	Unterstützt werden die reifen und exotischen Fruchtkomponenten, Cassis und süßliche Blütendüfte.	Für die Betonung der typischen Merkmale der Traubensorte, der Weinberglage und der Bodenbeschaffenheit.
Alkoholtoleranz bis 15 Vol.%	Alkoholtoleranz bis 15 Vol.%	Alkoholtoleranz bis 15 Vol.%
Zügiger und sicherer Gärverlauf, auch bei tiefen Temperaturen.	Zügiger und sicherer Gärverlauf, auch bei tiefen Temperaturen.	Zügiger und sicherer Gärverlauf.



- bitte wenden -

Tipps zur Qualitätssteigerung bei weißen Sorten

1. Erhöhung der Ausbeute, schnelle Verarbeitung, bessere Pressbarkeit	<ul style="list-style-type: none"> → 2-4 mL/100 L des Enzymkomplexes Trenolin® Mash DF (insbesondere zur Verkürzung von Standzeiten, erhöhte Aromausbeute, Vorbeugung gegen Filtrationsprobleme). → Bei Temperaturen unter 12 °C unbedingt Trenolin® Frio DF zugeben. Die Dosage richtet sich nach Temperatur und Einwirkzeit.
2. Trubverarbeitung mit VarioFluxx® P / Kammerfilterpresse	→ Optimale Drainagewirkung im Filterkuchen, fester Filterkuchen und somit gute Abreinigung, erhöhte Mostausbeute, verkürzte Arbeitszeit - insbesondere in Verbindung mit dem neuen eSan-Filtertuch® (VarioSan-Verfahren).
3. Erfolgreiche Flotation	<ul style="list-style-type: none"> → Enzymierung mit Trenolin® Flot DF → Sehr gute Flotationswirkung mit der flüssigen Flotationsgelatine LiquiGel Flot, → bei faulem Lesegut kombinieren mit Aktivkohle Granucol® GE.
4. pH-Wert-Absenkung / Säuerung	→ Weinsäure oder alternativ Boerovin (80 %ige Milchsäurelösung) verwenden. Boerovin ist in der Handhabung sehr einfach und bietet in einem turbulenten Herbst Sicherheit in der Anwendung und mikrobiologische Stabilität.

Tipps zur Qualitätssteigerung bei roten Sorten

1. Erhöhung der Farbausbeute	<ul style="list-style-type: none"> → Maischegärung: 10 mL/100 L Trenolin® Rouge DF. → Maischeerwärmung bis 75 °C: 2-4 mL/100 L Trenolin® T-Stab DF. → Maischeerhitzung nach Abkühlung < 50 °C: 1-3 mL/100 L Trenolin® Thermo DF.
2. Faules Lesegut	<ul style="list-style-type: none"> → 20 g/100 L VinProtect zur Verhinderung oxidativer Veränderung (kein Braunwerden). → Pro % Fäulnis 1 g/100 L Spezial-Rotweinaktivkohle Granucol® Rouge (farbschonend) zugeben. → 50 g/100 L OenoPur einstreuen und untermischen, bindet frühzeitig und nachhaltig grüne / unerwünschte Gerbstoffe und Laccase (kein Braunwerden). → Für schnelle Angärung und farbschonende Vergärung bevorzugt Oenoferm® Color (Steinobstaromatik, prägnante Kirschnoten) einsetzen, unterstützend wirken VitaDrive® und VitaFerm® Ultra.
3. Vergärung	<ul style="list-style-type: none"> → Oenoferm® Structure: für dichte und farbintensive Rotweine, Struktur- und tanninunterstützend. → Oenoferm® Rouge: für fruchtbetonte Rotweintypen, unterstützt die Aromatik roter Beeren und Cassis. → Oenoferm® PinoType: für vielschichtige, nussig-cremige Spätburgunder mit intensiven Beerennoten. → LittoLevure Pink: für den modern-internationalen, spritzig-trockenen, farbintensiven, pinkroten Roséweintyp mit klarer Frucht.
4. Farbstabilisierung und Strukturgebung durch Tannin oder OakyVin -Chips (auch für Maischegärung zulässig)	<ul style="list-style-type: none"> → 4-8 g/100 L Tannin Multi (Quebracho-Anteil) bei Spätburgunder. → 8-20 g/100 L Tannin Multi bei Dornfelder, Regent, Lemberger. → 50-150 g/100 L OakyVin AM, FM für leichte Rotweine. → 100-250 g/100 L OakyVin AH, FH für kräftige Rotweine.
5. Biologischer Säureabbau	<ul style="list-style-type: none"> → Direkt nach Ende der Gärung mit BioStart® Vitale SK11®. → Gesicherte Nährstoffversorgung durch BSA-Nährstoff BioStart® Nutri.