

CHECKLISTE HERBST 2011

(Alle Angaben ohne Gewähr)

Sehr geehrte Kunden,

um qualitativ hochwertige und reintönige Weine zu erhalten, ist eine optimale Herbstvorbereitung Pflicht. Denn nur eine gute Vorbereitung gewährleistet reibungslose Arbeitsabläufe. Nachfolgende Checkliste soll Ihnen hierfür eine Gedächtnisstütze sein.

1. Allgemein

- Schätzung Erntemenge, -> Lagerkapazitäten
- Festlegung Verwendungszweck der Trauben: Federweißer, Süßreserve, Sektgrundwein, etc.
- Altweinbestände versorgen
- Handlese/Maschinenlese: Termine Vollernter, Erntehelfer
- Herbstbuch, Hilfsbuchführung, Behälterkennzeichnung
- Süßreservebedarf ermitteln
- Reifekontrollen
- Scheren, Leseimer, Bütten, ...
- Behälterkennzeichnung kontrollieren
- Refraktometer/Mostwaage überprüfen; Säuremessung vorbereiten

2. Kellerhygiene

- Entfernung Weinstein aus Tanks und Fässern
- Reinigung der Schläuche und Pumpen mit Natronlauge, Neutralisation mit Zitronensäure, Nachspülung Wasser

3. Funktionskontrolle

- Presse
- Pumpen
- Filter
- Rührwerk
- Armaturen
- Hefefilter
- Abbeermaschine

4. Behandlungsstoffe

Produkt	Anwendungsgebiet
Kaliumdisulfit	Schwefelung von Most, Maische und Wein zur Hemmung unerwünschter Enzyme (z.B. Phenoloxidaasen) und Mikroorganismen (z.B. Essigsäurebakterien)
Bentonit	Schönung bzw. Stabilisierung des Mostes durch Entfernung von Eiweißen.
Filterhilfsmittel	Kieselguren, Perlite, Cellulose
Hefenährstoffe	Die Zugabe von Hefenährstoffen ist in eine wichtige Vorraussetzung um Gärstockungen, erhöhte Bildung von SO ₂ -Bindungspartnern und Fehlparomen (Böckser) zu vermeiden.
Tannin F	Zur Farbstabilisierung bei Rotweinen in Kombination mit Opti Red.
Aktivkohle	Zur Beseitigung von Farb-, Geruchs-, und Geschmacksfehlern.
Trockenreinzucht- hefen	Gezielte Steuerung der alkoholischen Gärung.
Mostgelatine	AnaMost zur Mostschönung/Mostvorklärung.
Enzyme	Pektinasen zur Mostvorklärung, Extraktionsenzyme für mehr Saft/Aroma, aromafreisetzende Enzyme
BSA-Kulturen	Milchsäurebakterien zur Einleitung des biologischen Säureabbaus für Rot- und Weißweine.
BSA-Nährstoffe	Versorgung der BSA-Kulturen mit ausreichenden Nährstoffen.

Wir wünschen Ihnen eine reibungslose Weinlese, bei Fragen beraten wir Sie gerne!