

## ROTWEIN

\* MAISCHEGÄRUNG \*

### MAISCHEBEHANDLUNG:

20% Saftabzug für Rosé oder Blanc de Noir  
Maische moderat Abschwefeln 30mg/l

### GÄRUNG:

20g/hl **Fermotan** auf Maische  
Einsatz von **Chips** mit Toastung 1-2g/hl

### HEFEN:

**Mycroferm Vulcano; Fermol Grand Rouge**  
Nach Gärbeginn 20g/hl **Nutrozim** oder **Fermoplus Integrateur**

### UMSCHWALLEN ODER STOßEN:

Ersten Tage 3/4 der Menge, danach nur 1/3 der Menge

Bei maximal 10 %Vol. Alkohol Abpressen und ggf. Anreichern; Holzfasslagerung

## ROSÉ \* ROILING \* BLANC DE NOIR

scharfe Vorklärung mit Gerbstoffkorrektur  
50g/hl **Everclar** oder 50g/hl **Catalasi AF** plus 30g/hl **PVPP**  
Flotation oder Sedimentation mit  
**Endozym VRT** oder **Eclairé**  
ggf. **Kohle** bei BdN

Kaltvergärung bei 15°C

HEFEN: **Fermol Arome Plus; Fermol Bayanus Lipari; Mycroferm CRU31; Zymaflor VL3**

nach Gärbeginn 20g/hl **Gärsalz extra**  
gestaffelte Nährstoffgabe:  
zwei mal 15g/hl **Nutrozim** oder **Fermoplus Integrateur**

in abklingende Gärung Aromaenzym  
zeitnahe SO<sub>2</sub> Gabe und Ascorbinsäure  
grober erster Abstich und Feinhefelager

**ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!**