

# Newsletter

## #Jungwein

### #Schönung Klärung & Geschmack

*SCHLANK?* → mehr Struktur/Körper Battonage mit 30g/hl  
Battonage plus Elévage 1-2 mal pro Woche aufrühren  
plus 3g/hl Rapidase Battonage Enzym

*GRÜN&PHENOLISCH?* → Gerbstoffkorrektur mit Catalasi AF  
20g/hl zusammen mit Bentonitgabe

### #Säuremanagement

*SÄURE HOCH?* → Einstellung auf 6,5g/l  
Gesamtsäure → Kalinat beim Abstich vorlegen

*SÄURE ZU NIEDRIG?* → ggf. Ansäuern

### #Schwefelgabe

70mg/l beim Abstich  
plus Ascorbinsäuregabe 15g/hl

### #Sensorik

Gerne verkosten wir mit Ihnen ihre Jungweine!  
→ Termin unter 09321/388970 Kitzingen  
09381/7188150 Volkach