

HERBST 2026

Selektive Vorlese bei:

maschineller Lese
inhomogenem Lesegut

Säuremanagement

Most ansäuern auf mindestens 7 g/l Säure
Rotwein auch auf mindestens 6 g/l

Säure 5 g/l:

- 1 g/l DL Äpfelsäure
- 1 g/l Weinsäure

Säure 6 g/l:

- 1 g/l Weinsäure

BELASTETES LESEGUT

radikale Mostvorklärung!
schnelle Verarbeitung ohne Maischestandzeit
Flotation mit Stickstoff

EINSATZ VON KOHLE

Spezialkohle, DEOBRETT

Sedimentation:

mit **Kohle** an die Grenze gehen

200 g/hl Bentonit

Gerbstoffkorrektur **50 g/hl Catalasi AF**

ggf. Mostschwefelung mit 20 mg/l

Abstich und Vergärung

für ausreichende Nährstoffgabe sorgen

Flüssige PEKTINASE CK

3-6 ml/hl

CK Pektinase

CK Pektinase Silvaner Spezial

GERBSTOFFKORREKTUR:

Catalasi AF, Mostgelatine CF

Vegan: Vegeclar P

Bio: Vano Most BIO

Spontangärung mit simultanen BSA

saubere Vorklärung, Säure < 7,5g/l

Gebinde spundvoll legen

Nährstoffgabe: 50 g/hl Vitamon CE Gärbeginn

Bei 1/3 der Gärung BSA einleiten mit Starterkultur

und Nährstoffgabe: 30 g/hl Clear Up

Ende der Gärung Säure einstellen auf 6 g/l

Bei Gärstockung: Hefeansatz mit CRU 31

Batonnage auf Vollhefe, SO2 Gabe

Kaltsedimentation:

Geschmacksprofil: Maracuja, Grapefruit, tropische Frucht

Müller-Thurgau, Sauvignon, Scheurebe

Maische: 50 mg/l SO2 20 g/hl Gallovit C

Pressen: keine Vorklärung, kein Enzymeinsatz

Nährstoffgabe 50 g/hl DAP

stabile Säure mindestens 7,5 g/l

3 Tage kühlen auf 8°C: Trub mehrmals aufrühren

Kalten Most abziehen und wärmen auf 16°C

Hefeansatz langsam vermehren

Hefe: CRU 31, Zymaflore VL3, Fermivin TS28

ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!

HEFEEMPFEHLUNGEN 2026

MÜLLER-THURGAU:

Fermol Arome Plus, Zymaflore VL3, Enoferm T306, Fermivin TS28,
Mycoferm CRU 31, Lalvin W, Zymaflore Delta, Oenoferm Freddo

BACCHUS:

Simi White, Anchor Alchemy II, Fermicru VB1,
Enoferm T306, Fermivin SM102, Zymaflore X5

SILVANER:

Mycoferm CRU 811, Oenoferm Terra, Anchor VIN 13,
Lalvin W, Fermivin VB1, Fermivin LVCB

RIESLING:

Lalvin R-HST, SIHA 7, Zymaflore X16

BURGUNDER:

Lalvin CY 3079, Mycoferm CRU 811, Fermivin LVCB

SCHEUREBE/SAUVIGNON:

Zymaflore VL3, Zymaflore X5, Anchor Alchemy II, Fermivin VB1,
Fermivin SM102, Fermivin TS28

TRAMINER:

Fermicru VB1, Enoferm T306

ROTLING:

Mycoferm CRU 31, Fermol Arome Plus, Zymaflore Delta, Lalvin 71B

ROTWEIN:

Lalvin RC 212, Zymaflore RB2, SIHA8,
Uvaferm BDX

Fruchtige Rotweine: Vitilevure MT

ROSE:

Vitilevure LB rose, Mycoferm CRU 31, Zymaflore X16, Lalvin 71B

GÄRSTOCKUNG:

CRU 31, CRU 811, Fermivin Champion; Lalvin DV 10

das Weinlabor

Carl Klein GmbH

AUF DIE TRAUBEN / MAISCHEN:

Gesundes Lesegut:

20 g/hl **Gallovit C**, 5-10 g/hl **KDS**

Flüssige Pektinase 3-6 ml/hl:

CK Pektinase

CK Pektinase Silvaner spezial

REHYDRATISIERUNG DER HEFE 500g:

5 L Wasser 37°C vorlegen

Hefe einstreuen ohne zu rühren

5 Minuten ruhen lassen

20 Minuten immer wieder aufrühren

Zugabe von 25 g Zucker zum Wasser

100 g **Fermoplus Energy Glu**

90-120 Minuten immer wieder aufrühren

Wenn Temperaturunterschied kleiner 10°C zum Gebinde geben

Es entsteht keine Schaumbildung!

HEFENÄHRSTOFFE:

Nährstoffgabe während der Gärung abhängig von der Hefewahl und Nährstoffgehalt des Mostes

Zu Beginn der Gärung je nach NOPA Wert

25 g/hl **Gärsalz Plus**

Mitte der Gärung

30 g/hl **Vitamon CE**

Ende der Gärung

30 g/hl **Vitamon CE**

GÄRSTÖRUNG:

40g /hl **Clear Up**

Hefeansatz: CRU 31, CRU 811

ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!

ROSÉ * ROTLING * BLANC DE NOIR

Maischebehandlung:
30 mg/l SO₂

Oxidationsschutz: **20 g/hl Gallovit C**

Farbschutz: **20 g/hl Fermotan**

scharfe Vorklärung mit Gerbstoffkorrektur
70 g/hl Catalasi AF

Flotation oder Sedimentation mit Pektinase
ggf. Kohle bei BdN

Kaltvergärung bei 15°C

HEFEN:

Fermol Arome Plus, Mycoferm CRU 31, Zymaflore Delta,
Lalvin 71B, Vitilevure LB Rose

Nährstoffgabe:

Gärbeginn: 30 g/hl Vitamon CE
Mitte Gärung: 30 g/hl Vitamon CE

Mitte der Gärung: Gerbstoffkorrektur **30 g/hl Catalasi AF**

in abklingende Gärung:
3 g/hl Rapidase Revelation Aroma

Abstich
70 mg/l SO₂
15 g/hl Ascorbinsäure

Batonnage der Feinhefe

ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!

ROTWEIN

* MAISCHEGÄRUNG *

20 % Saftabzug für Rosé oder Blanc de Noir
Maischeschwefelung **30 mg/l**

Maischebehandlung:

Ansäuern auf 6 g/l

Weinsäure und ggf. L-Äpfelsäure (BSA)

20 g/hl Fermotan

1-3 g/l Eichenchips CK American Medium oder CK French Heavy

Hefeansatz schon am Abend vorher ansetzen
siehe Rehydratisierung der Hefe

Nährstoffgabe:

Gärbeginn: 30 g/hl Vitamon CE

Mitte Gärung: 30 g/hl Vitamon CE

Maischegärung:

Stoßen oder Umschwallen

Beginn 3x täglich

Mitte 1x täglich

vor Endvergärung bei 10% vol

Abpressen,

Anreichern, BSA einleiten

Nach Gärung:

Schönung mit **100 g/hl Bentonit**

Abstich und Holzfasslagerung

Tanningabe 3 g/hl Protan Pepin

Säure einstellen auf 6 g/l mit Weinsäure

SO₂ Gabe 50 mg/l

Feinhefe aufrühren **20 g/hl Batonnage Plus Elevage**
ggf. erneuter Einsatz von Chips

ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!