



UNREIFE & BELASTETE WEIßE TRAUBEN (*BOTRYTIS*)

Transportbehältnis und Presse

Schutz der Trauben und des Saftes vor Oxidation und Minimierung der Laccaseaktivität

SO₂
5 - 8 g/hL

+

GALALCOOL® SP
10 - 15 g/hL

Keine Maischestandzeit. Nur wenige Presszyklen. Trennung Vorlauf und Pressmost.
Die Laccaseaktivität ist mehr konzentriert beim Pressmost.

Vorklärung – kurative Behandlungen

Vorspannen des Tanks mit CO₂. Klärung mit Enzym: <50 NTU
Entfernung oxidierter und oxidierbarer phenolischer Verbindungen, bitterer Tannine und pilziger Noten.

LAFAZYM® CL
1 - 2 g/hL

+

POLYMUST® PRESS
30 - 50 g/hL

+

GEOSORB® GR
20 - 40 g/hL

oder

POLYLACT®
wenn schon braun
40 - 60 g/hL

Gärungsmanagement

Saft vor Oxidation schützen und schnell Angären. Hefe mit schneller Angärung wählen.
Sichere Gärung durch gute Hefeernährung.
Grüne Noten harmonisieren. Optimierung des Aromas. Temperatur 18°C. Ungetoastete Chips.

SUPERSTART® BLANC
20 g/hL

+

ZYMAFLORE® X5, X16
20 g/hL

+

THIAZOTE® PH
15 g/hL x 2

oder

ACTIFLORE® BO213
20 g/hL

NUTRISTART® ORG
30 g/hL

OENOLEES®
20 g/hL

+

**NOBILE® FRESH
GRANULAT**
50 g/hL

Themen

- > Stabilisation und Kontrolle des oxidativen Risikos
- > Schnelle Extraktion und maximale Klärung
- > Geringe phenolische und aromatische Reife



LAFFORT
l'œnologie par nature