

Rotweinbereitung (konventionell) 2017

(gesundes & reifes Lesegut)

Maische- und Mostbehandlung:	
<u>Maischeerhitzung</u> <ul style="list-style-type: none">- 10 g/hl Tannin F (Farbschutz)- Kurzzeit-Hocherhitzung (auf ca. 85°C) (Farbaufschluss & Hygienisierung)- Bei ca. 55°C 1,5 g/hl Lallzyme OE zugeben; zügige Rückkühlung vor der Gärung auf 20°C	<u>Maischegärung</u> <ul style="list-style-type: none">- 100 g/hl Oenochips Premium / Arome / Classic (nur bei QbA)- 2 g/hl Lallzyme EX-V- fruchtiger Rotweintyp → 4 - 6 Tage Maischegärung- kräftiger Rotweintyp → 8 - 28 Tage Maischegärung mit anschließender Standzeit
Hefegabe:	
<ul style="list-style-type: none">- 20 - 30 g/hl Lalvin GoFerm bei 40°C vorlösen- Temperaturen des Hefeansatzes (38 °C) vor Hefezugabe einhalten!- 25 g/hl ANAFERM Frucht/Rubin/Komplex einrühren. Hefegabe rasch vornehmen, bevor die Maische/der Most spontan mit der Gärung beginnt.	
Säuremanagement:	
<ul style="list-style-type: none">- Simultanbeimpfung mit Lallemand ML Prime, Lalvin VP 41 oder Alpha (pH-Wert bestimmen – BSA-Kulturen schützen vor Brettanomyces) oder sequenzielle Beimpfung (nach Gärung) mit Lalvin VP 41 oder Alpha	
Hefeernährung:	
<ul style="list-style-type: none">- Bei 60°Oe: 20 - 40 g/hl ANAVITAL Extra (umfassender Komplexnährstoff)- Bei 30°Oe: weitere 20 - 40 g/hl ANAVITAL Extra	
Gärung:	
<ul style="list-style-type: none">- Eine gezügelte Gärung bei 18-24°C zur Fruchterhaltung (fruchtige Rotweine)- Nach der Hälfte der Gärung die Kühlung abschalten- 4 g/hl Lallzyme MMX für harmonische Geschmacksintensivierung / Stoffigkeit in die abklingende Gärung. Fördert die MLF. Optimal zur Filtration (komplexe Rotweine)	
Abstich:	
<ul style="list-style-type: none">- Noch nicht schwefeln, damit die Reifung der Gerbstoffe optimal abläuft- Gebinde spundvoll halten!	
Jungweinbehandlung:	
<ul style="list-style-type: none">- MLF-Kontrolle und ggf. Feinentsäuerung möglichst früh vornehmen- Verkostung, eventuelle Böckserbehandlung unbedingt auf der Feinhefe vornehmen (Kupfersulfat, Sikucit (Kupfercitrat / BIO) oder Sili Brillant Ag (Silberchlorid) oder Netarom Extra (Hefepreparat mit immobilisiertem Kupfer in der Zellwand)- 5 - 10 g/hl Tannin E oder OE (komplexe Rotweine)- So spät wie möglich (wenn sich der Wein klärt) schwefeln. Schwefelgabe mit Liquisulf oder Sulfivin K150: je nach pH-Wert 30 – 60 mg/l SO₂	