

PROTOKOL NA VÝROBU ESTEROVÉHO VÍNA

MT, MM, CH, IO, RŠ aj.

LIS



RMUT

APLIKACE PŘÍMO DO ODSTOPKOVAČE NEBO LISU

KADISOL 15 % (SÍRA)
TANIN GALLIQUE ALCOOL
VINOZYM FCE - BTE

10-20 mg/l dle poškození suroviny
5-15 g/hl dle poškození suroviny
2-4 g/kg aplikujeme až po přidání taninu

Výhody: odstraňuje z moštu pektinázu, aromatické prekurzory

NEODKALENÝ MOŠT

VŠE DOBRĚ PROMÍCHAT S MOŠTEM.

MOŠT CHLADÍME NA 10-12°C KVŮLI LEPŠÍ SEDIMENTACI.

KONTROLA pH MOŠTU. IDEÁLNÍ HODNOTA (3,1-3,4)

GREENFINE MUST
GREENFINE MIX
GREENFINE INTENSE

40 g/hl
80 g/hl
120 g/hl

Výhody: odkalení moštu, odstranění polyfenolů, kontrola barvy

NOVOCLAIR SPEED

0,5-2 g/hl

Výhody: rychlá depektinizace moštu, při odkalování nebo flotaci

DOBŘE VĚDĚT

Výroba fermentačních esterů závisí přímo na kmeni použitých kvasinek. Určité enzymatické aktivity specifické pro kvasinky jsou nezbytné pro optimální odhalení acetátových esterů a ethylesterů mastných kyselin. Excellence® STR byl vybrán právě z tohoto důvodu.

ODKALENÝ MOŠT

OENOSTIM

30 g/hl

Výhody: optimální průběh fermentace, lepší implementace kvasinek, odhalení aroma

EXCELLENCE STR

20 g/hl

Výhody: fermentačních esterů, optimální průběh fermentace

KVASÍCÍ MOŠT

OPTIESTERS

30 g/hl v 1/3 AF

Výhody: stimuluje syntézu fermentačních esterů během AF

VITAFERMENT PH

10-50 g/h při začátku fermentace, množství stanovíme dle YAN v moštu

AROMA PROTECT

10-40 g/hl dodáme v 1/3 fermentace

OPTIFLORE

10 g/hl aplikujeme v 1/3 fermentace, množství stanovíme dle YAN v moštu

PO ALKOHOLOVÉ FERMENTACI

KADISOL 15% (SÍRA)

40-60 mg/l množství stanovíme podle množství zbytkového cukru

NÁDRŽ

