

PROTOKOL NA VÝROBU THIOLOVÉHO VÍNA

RR, SG, VZ, HIB, PÁ, MM, TČ

LIS



RMUT

APLIKACE PŘÍMO DO ODSTOPKOVAČE NEBO LISU

KADISOL 15 % (SÍRA)	10-20 mg/l dle poškození suroviny
TANIN GALLIQUE ALCOOL	5-15 g/hl dle poškození suroviny
VINOZYM FCE-BTE	2-4 g/kg aplikujeme až po přidání taninu

Výhody: odstraňuje z moštu pektinázu, aromatické prekurzory

NEODKALENÝ MOŠT

VŠE DOBŘE PROMÍCHAT S MOŠTEM.
MOŠT CHLADÍME NA 10-12°C KVŮLI LEPŠÍ SEDIMENTACI.
KONTROLA pH MOŠTU. IDEÁLNÍ HODNOTA (3,1-3,4)

GREENFINE MUST	30 g/hl
GREENFINE MIX	70 g/hl
GREENFINE INTENSE	110 g/hl

Výhody: odkalení moštu, odstranění polyfenolů, kontrola barvy

NOVOCLAIR SPEED	0,5-2 g/hl
-----------------	------------

Výhody: rychlá depektinizace moštu, při odkalování nebo flotaci

ODKALENÝ MOŠT

OPTITHIOLS	30 g/hl	Výhody: stimuluje syntézu thiolů během AF, lepší zachování thiolů po AF
OENOSTIM	30 g/hl	Výhody: optimální průběh fermentace, lepší implementace kvasinek, odhalení aroma
EXCELLENCE FTH	20 g/hl	Výhody: odhalení aromatických prekurzorů, optimální průběh fermentace

KVASÍCÍ MOŠT

VITAFERMENT PH	10-50 g/hl při začátku fermentace, množství stanovíme dle YAN v moštu	
OENOZYM THIOLS	4-6 ml/hl	Výhody: odhalení aromatických prekurzorů
AROMA PROTECT	10-40 g/hl dodáme v 1/3 fermentace	Výhody: odhalení thiolových aroma díky vysoké koncentraci glutathionu
OPTIFLORE	10 g/hl aplikujeme 3-4 den fermentace, množství stanovíme dle YAN v moštu	Výhody: nemá žádný vliv na katabolickou represi dusíku, zvýšená aromatická komplexnost

PO ALKOHOLOVÉ FERMENTACI

KADISOL 15% (SÍRA)	40-60 mg/l množství stanovíme podle množství zbytkového cukru	
OENOZYM THIOLS	4-6 ml/hl aplikujeme během zrání	Výhody: odhalení aromatických prekurzorů

NÁDRŽ

