Rosé-Konzept

Belastetes Traubengut wenn möglich aussortieren und/oder söndern

Schnelle Verarbeitung
SO_2-Einsatz für die MO-Eindämmung, eventuel mit Vinprotect 10-20g/hl

- Trenolin Rosé DF 2-3 ml/hl

Sehr geringe Mazerationsfähigkeit und reduzierte Polyphenolextraktion

Pressen

Degustieren des frisch gepressten Mostes. Dem Lesegut entsprechende Mostschönung,
- Trenolin Flot 5-10g/hl
- Tannivin Galléol 3g/hl
- Littofresh Rosé 20-80g/hl (Entfernung oxidierbare Phenole insbesondere Brauntönung)

Bei Pilzgeschmack:
- Granucol GE 10-60g/hl

(siehe Vinifikationsplan Seite 1)

Degustieren des frisch geschönten Mostes, evtl. Nachschönen? Wenn degustativ rein:
- Klärschönen durch Sedimentation oder Flotation

Vergärung z.B.
- Oenoferm Pink

Hefemobilisierung
- Vitadrive ProArom 20g/hl

Hefenährung
- Vitaferm Ultra 2x20g/hl
- Fermobent 50-150 g/hl
- MannoRelease 10-30 g/hl (Steigerung von Mundgefühl + Körper, Minderung von Astringenz

evtl. simultaner BSA je nach GS (Gesamtsäure)

Hefeabzug
- je nach GS (Gesamtsäure)

BSA
- BiStart Nutri
- BiStart SK11 ou SK55

Endsprechende Jungweinbehandlung
(siehe Jungweinverarbeitung Seite 16)

Wenger
GETRÄNKETECHNOLOGIE AG
TECHNOLOGIE DE BOISSONS SA

Rte de l'Industrie 36
1615 Bossonnens
T 021 947 4410
www.wengertechnologie.ch