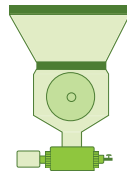


# Belastetes Lesegut - Rotwein

Belastetes Traubengut wenn möglich aussortieren und/oder sündern



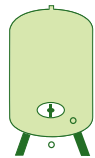
Schnelle Verarbeitung  
SO<sub>2</sub>-Einsatz für die MO- Eindämmung, eventuel mit Vinprotect 10-20g/hl



Gute Maischeenzymierung mit Trenolin X-tract 2-4ml/hl

**Maischegärung**

- moderate Farbextraktion durch überspritzen, stösseln etc..
- Saft/Jungwein regelmässig degustieren
- Beim letzten homogenisieren (1Tag vor abpressen); **1te Schönung definieren je nach Degustation:**
- Gerbstoffreduktion: Oenopur/LittoFresh Impact 50-100g/hl oder
- Mostgelatine 50-200ml/hl und/ oder Granucol BI 10-40g/hl
- Bei Pilzgeschmack: Granucol GE 10-60g/hl (siehe Vinifikationsplan S.1)



Rasche Angärung und ausreichende Hefenahrung z.b.

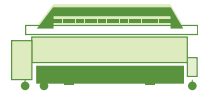
- Oenoferm Icone 20g/hl

Hefemobilisierung mit

- Vitadrive ProArom 20g/hl

Hefenahrung mit

- Vitaferm Ultra 2x20g/hl
- OenoRed: Verbesserung des Mundgefühls, der Farbstabilität und Verlängerung des Abgangs
- evtl. simulatner BSA



Pressen

BSA

- BiStart Nutri
- Malostar Terra

Endsprechende Jungweinbehandlung (siehe Jungweinverarbeitung S.16)



**Homogenisation und Degustation des frisch gepressten Jungweines**

- Eventuel ist ein kleines Nachschönen nötig?
- Zusatz von Trenolin Filtro 10ml/hl (für besseres Absetzen), Pektin- und Glucanabbau
- Abziehen der Grobhefe

