

# PREZISO

	LAGANO I VOĆNO	SNAŽNO I KOMPLEKSNO	POMOĆ U OTEŽANIM SITUACIJAMA
<b>Sorte-preporuka</b>	Zweigelt, Blauer Portugieser, Trollinger, Dornfelder, Blauer Lemberger	Zweigelt, St.Laurent, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Dornfelder, Schwarzriesling, Blauer Lemberger	Oštećeno grožđe
<b>Zahtjevi</b>	Zrelo i zdravo grožđe, svjež i nježan transport grožđa, brza prerada.		
<b>Prerada grožđa</b> Muljanje Runjanje Prešanje	<b>PREZISO KPS</b> pri visokoj zrelosti 5 g / 100 kg pri visokom pH (> 3,5) i visokoj zrelosti 10g / 100kg		<b>PREZISO KPS</b> Kod oštećenog grožđa (tuča, trulež): 10-15 g / 100 kg
	<b>AKTIVKOHLE</b> protiv pesticida i štetnih rezidua 2-5g / 100 kg grožđa		<b>AKTIVKOHLE</b> u problematičnim slučajevima 20-30g/100kg grožđa
	<b>TIPP</b> Napomena Provjeriti pH vrijednost. Obratiti pozornost na trenutno Zakonodavstvo.		
<b>Stabilizacija boje</b>	<b>PREZISO TANNIN MAISCHE</b> 1–30g/hl		
<b>Enzimatika</b>	<b>PREZISO MAZARATION ROT</b> 2–3g/hl		<b>NEMA VREMENA ZA ČEKANJE!!</b>
<b>Rehidriranje kvasca</b>	<b>START-HRANJIVA:</b> 15–25g/hl		<b>START-HRANJIVA:</b> 25g/hl
<b>Kvasci</b> Vidi stranicu navigator kvasaca	<b>ROT &amp; FRUCHTIG UNIVERSAL</b>	<b>ROT &amp; KOMPLEX ROTRESERVE</b>	<b>ROT &amp; KOMPLEX UNIVERSAL</b>
<b>Nutrienti tijekom fermentacije</b> Vidi stranicu za preporuku hranjiva	2.–3. dana nakon što krene fermentacija <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B</b> 15g/hl Do 1/3 fermentacije <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B</b> 15g/hl Ako postoje nepoželjne arome u zadnjoj trećini fermentacije dodati 5-10 g/hl <b>DAP</b> .		
<b>Malolaktična fermentacija</b>	Inokulacija bakterija za malolaktičnu fermentaciju oko 2 dana nakon početka fermentacije (Informirajte se o Napomenama Proizvođača) pH> 3,1 Temperatura> 16 ° C		
Prije početka malolaktične fermentacije preporučuje se mjerenje kiselosti i analizu profila u vinskom laboratoriju. Pripaziti na količinu dodanoga KPS-a.  Prešanje nakon adekvatne maceracije.			