

	FRISCH & FRUCHTIG	FRESH & MODERN	GEHALTVOLL & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
<b>Sortenempfehlung</b>	Grüner Veltliner Rheinriesling Welschriesling Müller-Thurgau Elbling Muskateller	Grüner Veltliner Sauvignon Blanc Rheinriesling Scheurebe Muskateller Welschriesling Rotgipfler	Burgundersorten Grüner Veltliner Rheinriesling Huxelrebe Rotgipfler Neuburger	geschädigtes Traubenmaterial
<b>Voraussetzung</b>	Reife und gesunde Trauben kühler und schonender Traubentransport rasche Verarbeitung			
<b>Traubenverarbeitung</b> Zugabe beim Reibeln/ Entrappen/Quetschen	<b>PREZISO Kaliumbisulfitlösung</b> bei hoher Traubenreife 17 ml/100l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l			<b>PREZISO Kaliumbisulfitlösung</b> bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33–47 ml/100l
	<b>AKTIVKOHLE</b> gegen Spritzmittel und Schadstoffrückstände 2–5g/100kg Trauben			<b>AKTIVKOHLE</b> pro %-Fäulnis je 1 g/100kg stärker befallenes Lesegut bis zu 20–30 g/100 kg Trauben
	<b>TIPP</b> Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!			
<b>Mazeration oder Kaltmazeration</b>	<b>PREZISO ENZYM EXTRAKTION</b> 2–3 g/hl	<b>PREZISO ENZYM MAZERATION C</b> 2–3 g/hl		<b>Keine Maischestandzeit!</b> eventuell Ganztrauben- pressung!
<b>Mostvorklärung</b> Enzym Übersicht siehe Seite 26	<b>PREZISO ENZYM KLÄRUNG</b> 2–4 g/hl oder <b>PREZISO ENZYM KLÄR PLUS</b> 1–4 g/hl oder <b>PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG</b> 3–6 ml/hl Pektintest siehe „Wissenswertes“ Seite 31			<b>PREZISO ENZYM FILTRATON</b> 2–3 g/hl <b>PREZISO ENZYM KLÄR PLUS</b> 2–4 g/hl oder <b>PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG</b> 4–8 ml/h Glucantest siehe „Wissenswertes“ Seite 31
	Die Einwirkzeit der Enzyme beträgt 1–2 h bei Temperaturen > 15 °C, bei niedrigen Temperaturen länger!			
<b>Eiweißstabilisierung</b>	<b>BENTONIT</b> 100–300 g/hl (Sorten- und Jahrgangsabhängig)			
<b>Gerbstoffbehandlung im Most</b>	<b>PVPP</b> <b>Kaseinhaltige Produkte</b> <b>Kaseinfreie Produkte</b> <b>Vegane Produkte</b> Es ist empfehlenswert, Vorversuche mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial durchzuführen.			
<b>Heferehydrierung</b>	<b>START-NÄHRSTOFFE</b> 15–25 g/hl			<b>START-NÄHRSTOFFE</b> 25 g/hl
<b>Hefewahl</b> siehe „Hefenavigator“ Seite 9	<b>WEISS &amp; FRUCHTIG</b> <b>WEISS &amp; BLUMIG</b> <b>UNIVERSAL</b>	<b>AROM C</b> <b>UNIQUE</b> <b>WEISS &amp; FRUCHTIG</b>	<b>WEISS &amp; KOMPLEX</b> <b>UNIQUE</b> <b>SEKT</b>	<b>UNIVERSAL</b> <b>SEKT</b>
<b>Nährstoffversorgung während der Gärung</b>	2.–3. Tag nach Gärbeginn <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B</b> 15 g/hl bis zum 1/3 der Gärung <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B</b> 15 g/hl bis zur Gärhälfte <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B</b> 15 g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.			