

	LEICHT & FRUCHTIG	KRÄFTIG & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
<b>Sortenempfehlung</b>	Zweigelt Blauer Portugieser Trollinger Dornfelder Blauer Lemberger	Zweigelt St.Laurent Merlot Blaufränkisch Cabernet Sauvignon Spätburgunder Dornfelder Schwarzriesling Blauer Lemberger	geschädigtes Traubenmaterial
<b>Voraussetzung</b>	Reife und gesunde Trauben kühler und schonender Traubentransport rasche Verarbeitung		
<b>Traubenverarbeitung</b> Zugabe beim Rebelln/ 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 2–5 g/100kg Trauben		<b>AKTIVKOHLE</b> pro %-Fäulnis je 1g/100kg stärker befallenes Lesegut bis zu 20–30g/100kg Trauben
	<b>TIPP</b> Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!		
<b>Farbstabilisierung</b>	<b>PREZISO TANNIN MAISCHE</b> 1–30g/hl		
<b>Enzymierung</b>	<b>PREZISO MAZARATION ROT</b> 2–3g/hl		<b>Keine Maischestandzeit!</b>
<b>Heferehydrierung</b>	<b>START-NÄHRSTOFF</b> 15–25g/hl		<b>START-NÄHRSTOFF</b> 25g/hl
<b>Hefewahl</b> siehe „Hefenavigator“ Seite 23	<b>ROT &amp; FRUCHTIG</b> <b>UNIVERSAL</b>	<b>ROT &amp; KOMPLEX</b> <b>ROTRESERVE</b>	<b>ROT &amp; KOMPLEX</b> <b>UNIVERSAL</b>
<b>Nährstoffversorgung während der Gärung</b> siehe „Nährstoff-Übersicht“ Seite 16	2.–3. Tag nach Gärbeginn <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B</b> 15g/hl bis zum 1/3 der Gärung <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B</b> 15g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10g/hl <b>DAP</b> zur Bockserbehebung einsetzen.		
<b>Der simultane, biologische Säureabbau</b>	Beimpfung mit Milchsäurebakterien ca. 2 Tage nach Gärbeginn (beachten Sie die Herstellerinformation) pH-Wert > 3,1 Temperatur > 16 °C		
	Vor der Einleitung des biologischen Säureabbaus empfiehlt sich eine Messung der titrierbaren Säure bzw. ein Analysenprofil im Weinlabor Ihres Vertrauens. Erst nach Ende des biologischen Säureabbaus und des Diacetylabbaus (ca. 14 Tage nach BSA-Ende) mit KPS abschwefeln. Nach ausreichender Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen.		