



HANDBUCH



NEUES
HANDBUCH
ZUR WEINBEREITUNG

INHALT

	WEISSWEIN-LEITFADEN
03	KOMPAKT
04	FRISCH UND FRUCHTIG
06	FRESH UND MODERN
08	JUNGWEINBEHANDLUNG & FINALISIERUNG
09	HEFENAVIGATOR
10	GEHALTVOLL UND KOMPLEX
14	GESCHÄDIGTES LESEGUT
16	BIO-WEIN
20	TRAUBENSAFT-LEITFADEN
22	ROSE-LEITFADEN
24	NÄHRSTOFF ÜBERSICHT
	ROTWEIN-LEITFADEN
25	KOMPAKT
26	LEICHT UND FRUCHTIG
28	KRÄFTIG UND KOMPLEX
30	WEINBEHANDLUNG & FINALISIERUNG
31	HEFENAVIGATOR
32	GESCHÄDIGTES LESEGUT
34	ENZYM ÜBERSICHT
35	FLOTATIONSLEITFADEN
36	FILTRATION
37	REINIGUNG
38	FORMELSAMMLUNG
39	WISSENSWERTES
	VORDRUCKE IM AUSKLAPPER
	BEOBACHTUNG DES GÄRVERLAUFES
	TANKDOKUMENTATION



SEHR GEEHRTE WINZERINNEN UND WINZER!

Wie auch in den letzten Jahren, stellt uns die Klima-
veränderung vor neue Herausforderungen. Die Vege-
tation war, vor allem durch den relativ nassen Mai
und durch einen fast „normalen“ Blühtermin geprägt.
Auch der Blühverlauf war gut und gleichmäßig. Die
Herausforderung, wie auch schon in den letzten
Jahren davor, war die ungleichmäßige Wasserversor-
gung. Auf den sehr niederschlagsreichen Mai folgte
einer der heißesten und trockensten Juni seit beginn
der Wetteraufzeichnungen. In weiten Teilen des
Landes gab es nur 20 bis 40 % der üblichen Nieder-
schlagsmenge. Auch in anderen Ländern der EU gab
es Hitzerekorde, wie z.B.: in Frankreich. Durch die
Wetterkapriolen der letzten Jahre ist es für die
Existenz der Betriebe notwendig eine Ausgewogen-
heit zwischen Qualität und Quantität zu finden.

Weil Qualität kein Zufall ist, möchten wir Sie als
WinzerIn mit Hilfe des Preziso Handbuchs bei der
Qualitätssicherung in der Kellereiwirtschaft unter-
stützen. Es steht Ihnen ein praxisorientiertes Nach-
schlagewerk zur Verfügung. Die im Handbuch abge-
bildeten Stilistik-Leitfäden zeigen qualitätsfördernde
Maßnahmen auf und bieten einen Überblick über
das PREZISO-Sortiment und dessen Anwendung.
Da die Leitfäden nicht alle Fragestellungen beant-
worten können, stehen Ihnen die ÖnologInnen der
Lagerhaus-Weinlabore sowie MitarbeiterInnen der
Weinbau Center & Shops in Ihrer Nähe für spezi-
fische Fragen zur Verfügung. Neben Leitfäden und
önologischer Betreuung im Lagerhaus bieten wir vom
Preziso-Team Ihnen überdies auch gerne Beratung
vor Ort an. Profitieren Sie von einem umfangreichen
Netzwerk aus der Branche.

Wir wünschen eine erfolgreiche Weinlese!

Ing. Christian Leeb, akad. Dipl.-Oenol.
Produktmanager Preziso
0664/627 40 97 | christian.leeb@rwa.at

Ing. Bernhard Benedikt
Önologischer Anwendungstechniker
0664/627 41 74 | bernhard.benedikt@rwa.at

Dipl. Ing. Markus Schätz
Produktmanager Obstverarbeitung, Önologe
0664/627 40 99 | markus.schaetz@rwa.at

Besuchen Sie auch unsere Website!
www.preziso.at

	FRISCH & FRUCHTIG	FRESH & MODERN	GEHALTVOLL & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
Sortenempfehlung	Grüner Veltliner Rheinriesling Welschriesling Müller-Thurgau Elbling Muskateller Blütenmuskateller Traminer Goldmuskateller Muscaris Frühroter Veltliner	Grüner Veltliner Sauvignon Blanc Rheinriesling Scheurebe Muskateller Welschriesling Rotgipfler Blütenmuskateller	Burgundersorten Grüner Veltliner Rheinriesling Huxelrebe Rotgipfler Neuburger Sauvignier Gris Roter Veltliner	geschädigtes Traubenmaterial
Voraussetzung	Reife und gesunde Trauben kühler und schonender Traubentransport rasche Verarbeitung			
Traubenverarbeitung Zugabe beim Reibeln/ Entrappen/Quetschen	PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg			PREZISO KPS bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 10–15 g/100 kg
	PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hoher Traubenreife 17 ml/100l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l			PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33–47 ml/100l
	PREZISO AKTIVKOHLE GE gegen Spritzmittel und Schadstoffrückstände 2–5 g/100 kg Trauben			PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g/100 kg stärker befallenes Lesegut bis zu 20–30 g/100 kg Trauben
	TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!			
Mazeration oder Kaltmazeration	PREZISO ENZYM EXTRAKTION 2–3 g/hl	PREZISO ENZYM MAZERATION C 2–3 g/hl		Keine Maischestandzeit! eventuell Ganztrauben- pressung!
Mostvorklärung Enzym Übersicht siehe Seite 34	PREZISO ENZYM KLÄRUNG 2–4 g/hl oder PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 1–4 g/hl oder PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG 3–6 ml/hl Pektintest siehe „Wissenswertes“ Seite 39			PREZISO ENZYM FILTRATON 2–3 g/hl PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 2–4 g/hl oder PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG 4–8 ml/h Glucantest siehe „Wissenswertes“ Seite 39
	Die Einwirkzeit der Enzyme beträgt 1–2 h bei Temperaturen > 15 °C, bei niedrigen Temperaturen länger!			
Eiweißstabilisierung	PREZISO MOSTBENTONIT 100–300 g/hl (Sorten- und Jahrgangsabhängig)			
Gerbstoffbehandlung im Most	PREZISO PVPP , PREZISO MOSTGELATINE , PREZISO GERB-EX-SAFT PREZISO GERB-EX-SAFT-KF Es ist empfehlenswert, Vorversuche mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial durchzuführen.			
Heferehydrierung	START-NÄHRSTOFF 15–25 g/hl			START-NÄHRSTOFF 25 g/hl
Hefewahl siehe „Hefenavigator“ Seite 9	WEISS & FRUCHTIG WEISS & BLUMIG UNIVERSAL	AROM C UNIQUE WEISS & FRUCHTIG	WEISS & KOMPLEX UNIQUE SEKT	UNIVERSAL SEKT
Nährstoffversorgung während der Gärung	2.–3. Tag nach Gärbeginn PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 15 g/hl bis zum 1/3 der Gärung PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl bis zur Gärhälfte PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.			



VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner, Rheinriesling, Welschriesling, Müller-Thurgau, Elbling und Muskateller, Blütenmuskateller, Traminer, Goldmuskateller, Muscaris, Frühroter Veltliner

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Rebein/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS

bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l

PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und Schadstoffe 2–5 g/100kg

Pressen Für die Weinstilistik Frisch & Fruchtig besteht die Möglichkeit einer Ganztraubenpressung.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄRUNG zur schnellen und effizienten Klärung

Klärung/Flotation 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen

Klärung/Flotation 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Klärung/Flotation 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests*.



Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

PREZISO MOSTBENTONIT 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit ca. 1 Stunde

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

PREZISO PVPP

1–5 g/hl

Kaseinhaltige Produkte

PREZISO GERB-EX-SAFT pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

10–70 g/hl

PREZISO MOSTGELATINE flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

50–200 ml/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt

10–90 g/hl



HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO WEISS & BLUMIG blumiges Bukett, sortentypisch, frühe Trinkreife

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG für aromareiche, fruchtige, nuancenreiche Weine

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

PREZISO UNIVERSAL sortentypisch, fördert Primäraromen, vielschichtige Weine

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C



Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gädr Drittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gädr Drittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

Weitere Schritte zur Jungwein-/Weinbehandlung siehe Seite 8





VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Rheinriesling, Welschriesling, Scheurebe, Muskateller und Rotgipfler, Blütenmuskateller

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG**

bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l

TROCKENEIS oder flüssiges CO₂ mit Lanze

PREZISO ENZYM MAZeration C Kaltmazeration 2–3 g/hl **Reaktionszeit** 4–6 Tage, 5–10 °C

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄRUNG zur schnellen und effizienten Klärung

Klärung/Flotation 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen.

Klärung/Flotation 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Klärung/Flotation 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests*.

Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

PREZISO MOSTBENTONIT 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit von ca. 1 Stunde

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangs-spezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.



PREZISO PVPP

1–5 g/hl

Kaseinhaltige Produkte

PREZISO GERB-EX-SAFT pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

10 – 70 g/hl

PREZISO MOSTGELATINE flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

50 – 200 ml/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

10 – 90 g/hl

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO AROM C unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 14–18 °C

PREZISO UNIQUE eine Vielfalt einzigartiger Fruchtnuancen, gepaart mit sensorischer Mineralität

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zum 1. Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

Weitere Schritte zur Jungwein-/Weinbehandlung siehe Seite 8



JUNGWEIN-/WEINBEHANDLUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Jungwein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

Enzymierung in die abklingende Gärung

PREZISO ENZYM AROMA β -Glucosidase zur raschen Aromafreisetzung für Jungweine
3–5 g/hl, bei gewünschter Aromaintensität mit 50 g/hl Bentonit abstoppen

Filtrationsprobleme?

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test* empfohlen.
Sollte dieser positiv ausfallen, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt** nach dem Abzug **Reaktionszeit** 8–14 Tage

Raue Fülle–Abziehen

PREZISO KPS 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100 l

Für diese Weinstilistik empfiehlt sich der Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung

Klärfiltration

Die richtige Wahl der Klärschärfe ist jahrgangsunterschiedlich und hängt sehr stark von der richtigen Vorbereitung des Unfiltrats ab.

PREZISO KIESELGUR MITTEL **PREZISO KIESELGUR MITTEL-FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**
oder **PREZISO TIEFENFILTERSCHICHTEN** der Typen PG 80, PG 70 und PG 30

Hemmung des biologischen Säureabbaus

Um den biologischen Säureabbau für diese Weinstilistik zu verhindern, empfiehlt sich neben der raschen Klärung die regelmäßige Kontrolle des SO_2 -Gehalts, welcher mindestens 30 mg/l freie SO_2 betragen sollte.

Chemische Entsäuerungen** bei sensorischem Bedarf

Einfache Entsäuerung mit **PREZISO CALCIUMCARBONAT** und **PREZISO KALIUMHYDROGENCARBONAT**
Doppelsalzensäuerung, verbesserte Doppelsalzensäuerung

Eiweißstabilisierung

PREZISO WEINBENTONIT

Bentonitschönung: um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest. Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen. Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Wein-Fachlabor bestimmen zu lassen.

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Die Auswahl von Preziso-Tanninen beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl
PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

FÜLLVORBEREITUNG

SO_2 -Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO_2 -Gehalt von 40 mg/l vorliegt. **Weinsteinstabilität**, **Calciumstabilität**

PREZISO METAWEINSÄURE 40

gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

PREZISO CMC – FLÜSSIG

gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 200 ml/hl

FILTRATION

Siehe Seite 36



HEFE	UNIVERSAL	SEKT	AROM C + Rosé	WEISS & BLUMIG + Rosé	WEISS & FRUCHTIG	WEISS & KOMPLEX	UNIQUE
Hefestamm	<i>Sacch. Bayanus</i>	<i>Sacch. Bayanus</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacc. cerevisiae</i>
Weintyp Anwendung	fructophile Hefe! bei Gärstockungen zur Endvergärung und für restzuckerfreie Weine bei hohem Mostgewicht	Sekt mit regionaler Sortentypizität durch neutrale Hefecharakteristik bei Gärstockungen	frischfruchtige Primäraromatik und Mineralität	intensive blumige Noten für Weine mittleren Extraktgehaltes	aromareiche fruchtige und nuancenreiche Weine	reife, tropische und komplexe Fruchtnoten geeignet für Barriqueausbau	für die moderne Weinstilistik mit einer Vielfalt einzigartiger Frucht nuances
Rebsorten	alle Rebsorten	alle Rebsorten	Riesling Welschriesling Grüner Veltliner Weißburgunder Sauvignon Blanc Muskateller sowie für Roséweine Blütenmuskateller, Goldmuskateller, Muscaris	Welschriesling Grüner Veltliner Muskateller Müller Thurgau Rheinriesling Goldburger sowie für Roséweine	Grüner Veltliner Rheinriesling Welschriesling Weißburgunder Chardonnay Neuburger Rotgipfler Muskat-Sorten	Chardonnay Burgunderfamilie kräftige Pinotypen und für reife, kräftige Veltliner, Sauvignier Gris, Roter Veltliner	Grüner Veltliner Sauvignon Blanc Welschriesling Rheinriesling Rotgipfler Blauer Wildbacher Muskat-Sorten
Minimale Gärtemperatur	14 °C	13 °C	12 °C	14 °C	15 °C	14 °C	13 °C
Optimale Gärtemperatur	16–20 °C	15–20 °C	14–18 °C	16–20 °C	16–20 °C	18–22 °C	13–22 °C
Nährstoffbedarf	gering	gering	hoch	mittel	mittel	hoch	hoch
Alkoholtoleranz	bis ca. 16 %	bis ca. 15 %	bis ca. 14 %	bis ca. 13,5 %	bis ca. 13,5 %	bis ca. 14 %	bis ca. 14,5 %
Schaumbildung	gering	mittel	mittel	gering	mittel	mittel	gering
Glycerinproduktion	mittel	hoch	gering	gering	gering	hoch	hoch
Killerfaktor enthalten	ja	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Killerfaktorsensitiv	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein



VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt.

SORTENEMPFEHLUNG

Chardonnay, Burgundersorten, reife Grüner Veltliner, Rheinriesling, Huxelrebe, Rotgipfler und Neuburger, Sauvignier Gris, Roter Veltliner

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Rebein/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l

PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und Schadstoffe 2–5 g/100kg

PREZISO ENZYM EXTRAKTION Maischestandzeit 2–3 g/hl Reaktionszeit 2–8 h

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen

Eine weiter qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄRUNG zur schnellen und effizienten Klärung

Klärung/Flotation 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen

Klärung/Flotation 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Klärung/Flotation 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests*.

Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

PREZISO MOSTBENTONIT 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit von ca. 1 Stunde

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

PREZISO PVPP

1–5 g/hl

Kaseinhaltige Produkte

PREZISO GERB-EX-SAFT pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

10–70 g/hl

PREZISO MOSTGELATINE flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

50–200 ml/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt

10–90 g/hl



HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO UNIQUE eine Vielfalt einzigartiger Frucht nuances, gepaart mit sensorischer Mineralität
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 18–20 °C

PREZISO WEISS & KOMPLEX reife tropische Früchte, Weine mit vollem Körper und Schmelz
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 18–20 °C

PREZISO SEKT unterstützt die Sortentypizität, durch hohe Glycerin-Produktion interessant für kräftige Lagenweine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–20 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 15 g/hl bis zur Gärhälfte
DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.





WEINBEHANDLUNG – GEHALTVOLL & KOMPLEX

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Wein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

Filtrationsprobleme?

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test* empfohlen.

Sollte dieser positiv ausfallen, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt** nach dem Abzug **Reaktionszeit** 8–14 Tage



Raue Fülle – Abziehen

Für die Weinstilistik empfiehlt sich der Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung.

PREZISO KPS 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100 l

Extraktion von Mannoproteinen „Sur Lie“ – auf der Feinhefe

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 4–6 Wochen Bâtonnage**

Biologischer Säureabbau

PREZISO BSA UNIVERSAL

Beimpfung mit Milchsäurebakterien (Herstellerinformationen beachten!)

pH-Wert > 3,2 **Temperatur** während des gesamten BSA > 18 °C **Alkohol** < 15 Vol.-% **Gesamt-SO₂** < 40 mg/l

Wir empfehlen zur Absicherung die titrierbare Saure- und Äpfelsäure-Bestimmung im Wein!

PREZISO BSA – NÄHRSTOFF 20–40 g/hl

Für die optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.



Hefekontaktzeit

ca. 4–6 Wochen Bâtonnage mit regelmäßiger Kontrolle des Hefelagers auf Fehlverhalten
Ausreichende Reifung von 4–6 Monaten im Tank oder Fass

Klärfiltration

Die richtige Wahl der Klärschärfe ist jahrgangsunterschiedlich und hängt sehr stark von der richtigen Vorbereitung des Unfiltrats ab.

PREZISO KIESELGUR MITTEL **PREZISO KIESELGUR MITTEL – FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**

oder **PREZISO TIEFENFILTERSCHICHTEN** der Typen PG 80, PG 70 und PG 30





Chemische Entsäuerungen*

einfache Entsäuerung mit **PREZISO CALCIUMCARBONAT** bzw. mit **PREZISO KALIUMHYDROGENCARBONAT**,
Doppelsalzensäuerung, verbesserte Doppelsalzensäuerung

Eiweißstabilisierung

PREZISO WEINBENTONIT

Bentonitschönung um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest oder eine Analyse im Lagerhaus-Weinlabor. Für eine effektive Wirkung Bentonit in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.
Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl der Preziso Tannine und Preziso Chips beruht auf dem Gesichtspunkt, harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.



PREZISO CHIPS AM 50–300 g/hl **Reaktionszeit** 5–30 Tage

PREZISO CHIPS FR 50–300 g/hl **Reaktionszeit** 5–30 Tage

PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl

PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

FÜLLVORBEREITUNG



SO₂-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO₂-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

PREZISO METAWEINSÄURE 40 gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

PREZISO CMC – FLÜSSIG gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 200 ml/hl



FILTRATION

Siehe Seite 36



VORAUSSETZUNG

kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt.

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg
bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG**

bei hoher Traubenreife 13 ml/100l
bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l
bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33–47 ml/100l

PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | bei stark befallenem Lesegut bis zu 20–30 g/100 kg
Keine Maischestandzeit!

Zügiges Pressen mit wenig Druck

Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

SCHARFE MOSTVORKLÄRUNG

Um die Reintönigkeit bei **beschädigtem Lesegut** positiv zu beeinflussen, ist eine scharfe Mostklärung essentiell. Für eine rasche Verarbeitung bzw. Klärung empfiehlt sich eine erhöhte Dosage an Enzymen.

PREZISO ENZYM FILTRATION bei botrytisbelastetem Lesegut, fördert den Glucanabbau und die Filtrierbarkeit
2–3 g/hl **Reaktionszeit** 2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen

Klärung/Flotation 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Klärung/Flotation 4–8 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15°C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicher zu gehen, dass sämtliches Pektin und Glucan abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektin- und Glucantests*.

Bentonitschönung

Abhängig von Vegetationsverlauf, %-Satz an beschädigtem Traubenmaterial und pH-Wert

PREZISO MOSTBENTONIT 150–250 g/hl

Für eine effektive Wirkung Bentonit in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit von ca. 1 Stunde

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Bei beschädigtem Traubenmaterial ist es entscheidend, qualitätsverbessernde Maßnahmen im Most durchzuführen.

PREZISO PVPP 10–30 g/hl

Kaseinhaltige Produkte

PREZISO GERB-EX-SAFT pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70 g/hl

PREZISO MOSTGELATINE flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200 ml/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl

TIPP Bei hohen Dosagen mit Aktivkohle GE empfehlen wir zum Schluss eine Kieselsol-Gelatine Schönung damit der Saft am nächsten Tag perfekt geklärt ist.



HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO WEISS & FRUCHTIG aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

PREZISO UNIVERSAL fördert sortentypische primäre Aromen, vielschichtige Weine, zügige Vergärung
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen. Bei botrytisbelastetem Lesegut ist besonders auf eine ausreichende Thiamin (Vitamin B1) Versorgung zu achten.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.



WEINBEHANDLUNG

Filtrationsprobleme

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test* empfohlen. Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt** nach dem Abzug **Reaktionszeit** 8–14 Tage

Raue Fülle–Abziehen

Bei geschädigtem Lesegut empfiehlt sich der rasche Abstich vom Hefetrub und eine Schwefelung mit

PREZISO KPS 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100 l 39





VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg
oder PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelruckstände und Schadstoffe 2 – 5 g/100 kg

PREZISO ENZYM EXTRAKTION Maischestandzeit 2 – 3 g/hl **Reaktionszeit** 2 – 8 h

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen

Eine weiter qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

Achtung: Zur Säuerung sind nur Wein- und Milchsäure zugelassen.

Die Zitronensäure ist nur für die Reinigung gestattet!

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (< 100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄRUNG zur schnellen und effizienten Klärung

Klärung/Flotation 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen

Klärung/Flotation 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Klärung/Flotation 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15° C. Eine vorzeitige Bentschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten.

Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests*.



Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

PREZISO MOSTBENTONIT 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit ca. 1 Stunde

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

Zugelassene Produkte:

Speisegelatine, Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen, Kasein, Kaliumkaseinat

Achtung BIO AUSTRIA:

Kasein Produkte nicht erlaubt.

Gerbstoffkorrektur erfolgt mit Speisegelatine oder Proteinen pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen.

Diese sollten falls verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen werden!



HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

Hefewahl

PREZISO WEISS & BLUMIG blumiges Bukett, sortentypisch, frühe Trinkreife

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG für aromareiche, fruchtige, nuancenreiche Weine

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18°C

PREZISO UNIVERSAL sortentypisch, fordert Primararomen, vielschichtige Weine

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18°C

PREZISO AROM C unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 14–18° C

PREZISO UNIQUE eine Vielfalt einzigartiger Fruchtnuancen, gepaart mit sensorischer Mineralität

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18° C

PREZISO WEISS & KOMPLEX reife tropische Früchte, Weine mit vollem Körper und Schmelz

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 1–20° C

PREZISO SEKT unterstützt die Sortentypizität, durch hohe Glycerin-Produktion interessant für kräftige Lagenweine

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–20° C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärbinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmässig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

Diammoniumphosphat (DAP)

Thiamin (Vitamin B1)



JUNGWEIN-/WEINBEHANDLUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Jungwein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

Raue Fülle – Abziehen

PREZISO KPS 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100 l

Für diese Weinstilistik empfiehlt sich der Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung

Klärfiltration

Die richtige Wahl der Klarschärfe ist jahrgangsunterschiedlich und hängt sehr stark von der richtigen Vorbereitung des Unfiltrats ab.

PREZISO KIESELGUR MITTEL **PREZISO KIESELGUR MITTEL-FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**
oder **PREZISO TIEFENFILTERSCHICHTEN** der Typen PG 80, PG 70 und PG 30

Hemmung des biologischen Säureabbaus

Um den biologischen Säureabbau für diese Weinstilistik zu verhindern, empfiehlt sich neben der raschen Klärung die regelmäßige Kontrolle des SO_2 -Gehalts, welcher mindestens 30 mg/l freie SO_2 betragen sollte.

Chemische Entsäuerungen* bei sensorischem Bedarf

einfache Entsäuerung (**PREZISO CALCIUMCARBONAT**, **PREZISO KALIUMHYDROGENCARBONAT**),
Doppelsalzsäuerung, verbesserte Doppelsalzsäuerung

Eiweißstabilisierung

Bentonitschönung mit **PREZISO WEINBENTONIT**

Um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweistest. Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen. Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Wein-Fachlabor bestimmen zu lassen.

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Die Auswahl von Preziso-Tanninen beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu

bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl
PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

Achtung: Generell ist Gummi Arabicum bei Bio Austria nicht erlaubt!

FÜLLVORBEREITUNG

SO_2 -Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO_2 -Gehalt von 40 mg/l vorliegt.
Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

PREZISO METAWEINSÄURE 40 gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl



VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt



TRAUBENVERARBEITUNG

Die Trauben rebeln und in der Presse **ENZYM PREZISO EXTRAKTION** oder **ENZYM PREZISO MS FLÜSSIG** hinzufügen. Die Wartezeit bis zum Pressvorgang beträgt je nach Temperatur: **20° C** 1 Stunde | **15° C** 1,5 Stunden

MOSTVORKLÄRUNG

Den Saft nach der Pressung auf 15° C kühlen. Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden.

PREZISO ENZYM KLÄRUNG zur schnellen und effizienten Klärung

Klärung/Flotation 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen

Klärung/Flotation 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Klärung/Flotation 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15° C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests. Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

PREZISO MOSTBENTONIT 350–400 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (<15°dH) vorquellen. Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten! Wartezeit ca. 1 Stunde

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Kaseinhaltiges Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–90 g/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl



Nach erfolgter Gerbstoffkorrektur eine Klärschönung durchführen, damit das Trubdepot nach der Sedimentation klar abgegrenzt ist: Kieselsol-Gelatine (pulverförmig)

Achtung bei der flüssig Gelatine: diese ist mit SO₂ konserviert und darf nicht eingesetzt werden.

Weinsteinstabilisierung:

Der Traubensaft muss mittels Filtration umgezogen und auf 1–3° C Temperatur runtergekühlt werden. Eine Zugabe von Kontaktweinstein ist zu empfehlen da durch diesen die Weinsteinausscheidung wesentlich beschleunigt wird. Nach 2–3 Tagen Kühlung des Traubensaftes (1–3° C) sollte dieser kalt abfiltriert werden. Danach wird der Traubensaft mit 80 °C in die Flasche gefüllt.

Ohne Weinsteinstabilisierung:

Nach 8 – 12 Stunden mit **PREZISO PF 20** oder mit **PREZISO KIESELGUR** filtrieren und mit 80° C Temperatur in die Flasche füllen.





VORAUSSETZUNGEN

Gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Zweigelt, Portugieser, Cabernet Sauvignon, Blau-, Früh-, Spätburgunder

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugabe auf die Trauben oder beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 10 g/100 kg
oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und Schadstoffe
2–5 g/100 kg

Pressen Für die Weinstilistik Rose besteht die Möglichkeit einer Ganztraubenpressung.

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

PREZISO ENZYM KLÄRUNG zur schnellen und effizienten Klärung

Klärung/Flotation 2–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen

Klärung/Flotation 1–4 g/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

PREZISO ENZYM MS flüssig zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Klärung/Flotation 3–6 ml/hl **Reaktionszeit** 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests.



Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

PREZISO MOSTBENTONIT 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit ca. 1 Stunde

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.



PREZISO PVPP

1–5 g/hl

Kaseinhaltige Produkte

PREZISO GERB-EX-SAFT: pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10 – 70 g/hl

PREZISO MOSTGELATINE: flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50 – 200 ml/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF: pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10 – 90 g/hl

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO AROM C unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 14 – 18 °C

PREZISO WEISS & BLUMIG blumiges Bukett, sortentypisch, frühe Trinkreife, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16 – 18 °C

PREZISO UNIQUE eine Vielfalt einzigartiger Frucht nuances, gepaart mit sensorischer Mineralität, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16 – 18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG für aromareiche, fruchtige, nuancenreiche Weine, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16 – 18 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5 – 10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.





NÄHRSTOFF-ÜBERSICHT

NÄHRSTOFFE	Zusammensetzung	Zeitpunkt & Dosage	maximal zulässige Gesamtgabe
BASIS B	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) Cellulose	Gärstart 10–20 g/hl Während der Gärung 10–30 g/hl	60 g/hl
PLUS B	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) Hefezellwandpräparat Cellulose	Gärstart 10–20 g/hl Während der Gärung 10–30 g/hl	60 g/hl
BSA	Hefezellwand Mikronährstoffe und Vitamine	Ausbau 20–40 g/hl Nährstoff für BSA-Bakterien	

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die tägliche Verkostung, um aromatische Fehlentwicklungen (Böckser) rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

zum Beispiel

2.–3. Tag nach Gärbeginn **PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** 15 g/hl

bis zum 1/3 der Gärung **PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl

bis zur Gärhälfte **PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

	LEICHT & FRUCHTIG	KRÄFTIG & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
Sortenempfehlung	Zweigelt Blauer Portugieser Trollinger Dornfelder Blauer Lemberger	Zweigelt St.Laurent Merlot Blafränkisch Cabernet Sauvignon Spätburgunder Dornfelder Schwarzriesling Blauer Lemberger Regent	geschädigtes Traubenmaterial
Voraussetzung	Reife und gesunde Trauben schonender Traubentransport rasche Verarbeitung		
Traubenverarbeitung Zugabe beim Reibeln/ Entrappen/Quetschen	PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg		PREZISO KPS bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 10 – 15g/100 kg
	PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG bei hoher Traubenreife 17 ml/100l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l		PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33 – 47 ml/100l
	PREZISO AKTIVKOHLE GE gegen Spritzmittel und Schadstoffrückstände 2 – 5 g/100 kg Trauben		PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g/100 kg stärker befallenes Lesegut bis zu 20 – 30 g/100 kg Trauben
	TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.		
Farbstabilisierung	PREZISO TANNIN MAISCHE 1 – 30 g/hl		
Enzymierung	PREZISO MAZARATION ROT 2 – 3 g/hl		Keine Maischestandzeit!
Heferehydrierung	START-NÄHRSTOFF 15 – 25 g/hl		START-NÄHRSTOFF 25 g/hl
Hefewahl siehe „Hefenavigator“ Seite 31	ROT & FRUCHTIG UNIVERSAL	ROT & KOMPLEX ROTRESERVE	ROT & KOMPLEX UNIVERSAL
Nährstoffversorgung während der Gärung siehe „Nährstoff-Übersicht“ Seite 24	2. – 3. Tag nach Gärbeginn PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 15 g/hl bis zum 1/3 der Gärung PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15 g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5 – 10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.		
Der biologische Säureabbau	Direktbeimpfung mit PREZISO BSA UNIVERSAL nach Gärende (beachten Sie die Herstellerinformation) pH-Wert > 3,2 Temperatur > 18 °C Alkohol < 15,0 Vol.-% Gesamt-SO ₂ < 40 mg/l		
	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 abschweifeln. Nach ausreichender Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen.		



VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Zweigelt, Blauer Portugieser, Trollinger, Dornfelder und Blauer Lemberger

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS

bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

PREZISO ENZYM MAZARATION ROT 2–3 g/hl

PREZISO TANNIN MAISCHE komplexe Mixtur aus Ellagtanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidinen, 1 – 30 g/hl

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO ROT & FRUCHTIG unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–28 °C

PREZISO UNIVERSAL aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–24 °C



Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

Nach ausreichender Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

Weitere Schritte zur Rotwein-Behandlung Leicht & Fruchtig siehe Seite 30





VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

SORTENEMPFEHLUNG

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, St. Laurent, Spätburgunder, Dornfelder, Schwarzriesling und Blauer Lemberger, Regent

TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS

bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert ($> 3,5$) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l

PREZISO ENZYM MAZeration ROT

 2–3 g/hl

PREZISO TANNIN MAISCHE komplexe Mixtur aus Ellagttanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidinen, 1–30 g/hl

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG

 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO ROT & KOMPLEX würzige Beeren- und Dörrobstaromen

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–26 °C

TIPP Bei Spätburgunder sind Gärtemperaturen über 27 °C empfehlenswert um eine gewisse Farbintensität zu erlangen.

PREZISO ROTRESERVE Frankophiler Weintyp, fruchtige und nuancenreiche Weine
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–24 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 20 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn
DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 20 g/hl bis zum 1. Gärdrittel
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

Nach ausreichender Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

Weitere Schritte zur Rotwein-Behandlung Kräftig & Komplex siehe Seite 30



ROTWEIN-BEHANDLUNG – LEICHT & FRUCHTIG, KRÄFTIG & KOMPLEX

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Wein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

Filtrationsprobleme?

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test* empfohlen.

Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Reaktionszeit** 2 Tage
2 g/hl **Zeitpunkt** nach dem Abzug **Reaktionszeit** 8–14 Tage

Einleitung des biologischen Säureabbaus

Direktbeimpfung mit **BSA UNIVERSAL** nach Gärnde (Herstellerinformationen beachten!) **Alkohol** < 15,0 Vol.-%
Gesamt-SO₂ < 40 mg/l **pH-Wert** > 3,2 **Temperatur** während des gesamten BSA: > 18 °C und < 23 °C

PREZISO BSA NÄHRSTOFF 20–40 g/hl

für optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen

Es wird empfohlen, vor der Einleitung des biologischen Säureabbaus eine Messung der titrierbaren Säure durchzuführen. Erst nach Ende des biologischen Säureabbaus und des Diacetylabbaus mit

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG abschwefeln.

Eiweißstabilisierung

Bentonitschönung: um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest.

Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen.

Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Wein-Fachlabor bestimmen zu lassen.

GERBSTOFFBEHANDLUNG IM WEIN

PREZISO PVPP

1–15 g/hl

Kaseinhaltige Produkte

PREZISO GERB-EX-SAFT pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70 g/hl

PREZISO MOSTGELATINE flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200 ml/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl von Preziso-Tanninen und Chips beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

PREZISO CHIPS AM 50–300 g/hl **Reaktionszeit** 5–30 Tage

PREZISO CHIPS FR 50–300 g/hl **Reaktionszeit** 5–30 Tage

PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl

PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

FÜLLVORBEREITUNG

SO₂-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO₂-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität, **Calciumstabilität**

PREZISO METAWEINSÄURE 40 gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

FILTRATION

Siehe Seite 36



HEFE	ROT & FRUCHTIG	ROT & KOMPLEX	ROT & RESERVE
Hefestamm	<i>Sach. cerevisiae</i>	<i>Sach. cerevisiae</i>	<i>Sach. cerevisiae</i>
Weintyp Anwendung	fruchtbetonte (Beeren-, Gewürzaromen, Trockenfrüchte) Rotweintypen	dichte, hochwertige, lagerfähige Rotweine, reich an Würzaromen und Tannin	hochwertige, dichte Weine mit ausgeprägten Rebsorten- und Kirsch-/Beerenfrucht-Aromen
Rebsorten	Zweigelt Blau-, Früh-, Spätburgunder Merlot Portugieser Lemberger Dornfelder Trollinger Sankt Laurent	Spätburgunder (Pinot) Lemberger Cabernet Blafränkisch Merlot Zweigelt Regent	Shiraz Spätburgunder Lemberger Blafränkisch Sankt Laurent Cabernet Merlot reifer Zweigelt
Minimale Gärtemperatur	18 °C	18 °C	18 °C
Optimale Gärtemperatur	22–28 °C	20–26 °C	24–30 °C
Nährstoffbedarf	gering	mittel	mittel
Alkoholtoleranz	bis ca. 14%	bis ca. 15%	bis ca. 14,5%
Schaumbildung	gering	gering	gering
Glycerinproduktion (g/l)	mittel bis hoch	sehr hoch	mittel
Killerfaktor enthalten	nein	nein	nein
Killerfaktor-sensitiv	nein	nein	nein

PASSEND ZU DEN PREZISO-HEFEN

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

ist ein Basisnährstoff für den sicheren Start der alkoholischen Gärung. BASISB enthält DAP, Vitamin B1 und Cellulose-trägerpartikel zur Erhöhung der inneren Oberfläche. BASISB ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

ist ein Nährstoff für die bestmögliche Versorgung der Hefe bei der Qualitätsweinerzeugung. PLUS B ist ein komplexer Nährstoff für die Hefe und enthält DAP, Vitamin B1 und Hefezellwandpräparat sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche. Besonders zu empfehlen bei stark geklärten und flotierten Mosten. PLUS B ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.



TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Rebeln/Entrappen/Quetschen

PREZISO KPS bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert ($> 3,5$) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** bei pH-Wert über 3,5 und geschädigtem Lesegut 33–47 ml/100l

PREZISO AKTIVKOHLE GE pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | bei stark befallenem Lesegut bis zu 10–40 g/100 kg

PREZISO TANNIN MAISCHÉ 1–30 g/hl

Komplexe Mixtur aus Ellagantanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidinen

Keine Maischeenzymierung bei geschädigtem Lesegut!

TIPP Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

PREZISO ROT & KOMPLEX würzige Beeren- und Dörrobstaromen 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–26 °C

PREZISO UNIVERSAL aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine 25 g/hl, empf. Gärtemperatur 16–24 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgewinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 40 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

Einleitung des biologischen Säureabbaus (BSA)

Bei faulem Lesegut und bei pH-Werten von 3,5 aufwärts ist die Beimpfung mit speziellen Milchsäurebakterien-Starterkulturen sinnvoll, damit kann die Gefahr des mikrobiellen Verderbs gemindert und sensorisch unerwünschten Fehltonen entgegengewirkt werden. Bereits ca. 1–2 Tage nach Hefegabe wird mit diesen Starterkulturen beimpft. Bei tiefen pH-Werten unter 3,2 ist die Entsäuerung mit **PREZISO KALIUMHYDROGENKARBONAT** oder **PREZISO CALCIUMCARBONAT** nach Vorversuchen empfehlenswert.

PREZISO BSA-NÄHRSTOFF 20–40 g/hl Für die optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.

Bei Botrytis belastetem Lesegut

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test* empfohlen. Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl **Zeitpunkt** abklingende Gärung **Wirkzeit** 2 Tage

Nach Maischegärung abpressen

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost. Zur Qualitätssicherung wird eine Wein-Analyse in Ihrem Weinlabor vorab empfohlen.

Gerbstoffbehandlung

Bei geschädigtem Traubenmaterial ist es entscheidend, bereits frühzeitig qualitätsverbessernde Maßnahmen durchzuführen.

PREZISO PVPP 10–30 g/hl

Kaseinhaltige Produkte

PREZISO GERB-EX-SAFT pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70 g/hl

PREZISO MOSTGELATINE flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200 ml/hl

Kaseinfreies Produkt

PREZISO GERB-EX-SAFT-KF pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl

Über Nacht absetzen lassen und am nächsten Tag großzügig vom Geläger abziehen – Raue Fülle.

Wenn BSA noch nicht erfolgte, aber doch erwünscht ist

Direktbeimpfung mit **BSA UNIVERSAL** nach Gärnde (Herstellerinformationen beachten) **Alkohol** < 15,0 Vol.-%

Gesamt-SO₂ < 40 mg/l **pH-Wert** > 3,2 **Temperatur** während des gesamten BSA > 18 °C

PREZISO BSA-NÄHRSTOFF 20–40 g/hl

Wir empfehlen zur Absicherung die titrierbare Säure- und Äpfelsäure-Bestimmung im Weinlabor durchführen zu lassen! Den Abbau des Diacetyls (ca. 14 Tage nach BSA-Ende) abwarten und erst dann den Wein mit

PREZISO KPS oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** abschwefeln!

Wenn biologischer Säureabbau nicht erwünscht ist empfiehlt es sich nach abgeschlossener Gärung das Produkt umzuziehen und anschließend mit **PREZISO KPS** oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** aufzuschwefeln.

Eiweißstabilisierung

Bentonitschönung: mittels Eiweißtest wird der Bentonitbedarf ermittelt! Für dessen optimale Wirkung und zur Reinheitsüberprüfung das Bentonit in möglichst weichem Wasser vorquellen und immer Ansatzwasser auf Fehlgeschmack überprüfen! Es empfiehlt sich den genauen Bedarf durch ein Weinlabor bestimmen zu lassen.

HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl von Preziso-Tanninen und Chips beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

PREZISO CHIPS AM 50–300 g/hl **Reaktionszeit** 5–30 Tage

PREZISO CHIPS FR 50–300 g/hl **Reaktionszeit** 5–30 Tage

PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl

PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

FÜLLVORBEREITUNG

SO₂-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO₂-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

PREZISO METAWEINSÄURE 40 gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

FILTRATION

Siehe Seite 36

* siehe Seite 39

ENZYM ÜBERSICHT

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und das Trubdepot kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Die Dosageempfehlung ist auf die üblichen Verarbeitungsbedingungen (pH-Wert > 3,4 und eine Temperatur von 15 °C) abgestimmt. Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosagen die Wartezeit reduziert werden.

ENZYME	Effekt	Dosage pro hl	Wartezeit & Temperatur	Pulver/ Flüssig
EXTRAKTION	Zur Auslaugung von Extraktstoffen und Aromavorstufen während der Maischestandzeit	2–3 g	Weißwein 2–8 h Temperatur > 15 °C Rotwein 5–6 Tage Temperatur > 15 °C	Pulver
MAZARATION C	Für die Kaltmazeration von roten und weißen Trauben Unterstützt die Auslaugung von Aromakomponenten	2–3 g	Weißwein 4–6 Tage Temperatur 5–10 °C Rotwein 4–6 Tage Temperatur 5–10 °C	Pulver
MAZARATION ROT	Für die Mazeration und Extraktion roter Trauben Auslaugung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocyanen aus den Traubenschalen	2–3 g	Rotwein 4–6 Tage Temperatur > 15 °C	Pulver
MS FLÜSSIG	Zur besseren Extraktausbeute und Klärung der Moste speziell für pektinreiche Sorten	2–6 ml	Wartezeit mind. 1–2 h Temperatur > 15 °C	Flüssig
KLÄRUNG	Zur besseren Klärung der Moste Erhöhung der Ausbeute	2–4 g	Wartezeit mind. 1–2 h Temperatur > 15 °C	Pulver
KLÄR PLUS	Für die Klärung von schwierigen Mosten mit hohem Pektidgehalt Erhöhung der Ausbeute	1–4 g	Wartezeit mind. 1–2 h Temperatur > 15 °C	Pulver
AROMA	Um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen Nachdem die gewünschte Aromaintensität erreicht wurde, muss die Aktivität mit einer Bentonitgabe (10–50 g/hl) gestoppt werden.	3–5 g in die abklingende Gärung	Wartezeit 2–3 Wochen Temperatur > 15 °C	Pulver
FILTRATION	Verbessert die Filtrierbarkeit von Weinen und Most aus botrytisbelastetem Lesegut Zur Unterstützung beim Ausbau nach der Methode „Sur lies“	2–5 g	Wartezeit 8–15 Tage Temperatur > 10 °C	Pulver

FLOTATIONSLEITFADEN

Pektinabbau

Um eine Flotation erfolgreich durchführen zu können, muss das traubeneigene Pektin vollständig abgebaut sein. Natürlich ist bei dieser Maßnahme auf die Sorten- und jahrgangsspezifische Ausgangssituation zu achten.

Hierzu empfiehlt sich

PREZISO ENZYM KLÄRUNG 2–4 g/hl oder

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 1–4 g/hl oder

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG 2–6 ml/hl

bei Botrytis belastetem Lesegut zusätzlich **PREZISO ENZYM FILTRATION** 2–3 g/hl

Je nach Temperatur der flotierenden Flüssigkeit muss die Einwirkzeit der Enzyme bei gleicher Aufwandmenge verlängert werden

Temperatur > 15 °C **Einwirkzeit** ca. 1 h

Temperatur 12–15 °C **Einwirkzeit** ca. 2 h

Temperatur < 12 °C **Einwirkzeit** mind. 4 h

Gerbstoffkorrektur

Zwischen der Enzymgabe und einer gezielten Gerbstoffkorrektur gibt es keine Wartezeiten zu beachten! Die Verwendung von Flotationsgelatine (> 200 Bloom) hat einen geringen Einfluss auf die Gerbstoffe im Most. Daher sollte anhand von Vorversuchen eine jahrgangsspezifische Gerbstoffkorrektur durchgeführt werden. Vor allem bei der Verwendung von Stickstoff (N) als Flotationsgas ist eine zusätzliche Gerbstoffkorrektur mit folgenden Produkten zu empfehlen.

PREZISO PVPP **PREZISO MOSTGELATINE**, **PREZISO GERB-EX-SAFT** **PREZISO GERB-EX-SAFT-KF**

PREZISO MOSTBENTONIT

Die Bentonitgabe muss nach einer ausreichenden Wartezeit von mind. 2 h nach dem Enzymzusatz durchgeführt werden. Um sicher zu sein, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Kontrolle mit Hilfe eines Pektintests*.

Dosage 100–150 g/hl

Für eine optimale Wirkungsweise empfiehlt sich das Vorquellen in weichem Wasser (< 15° dH).

Die Dosage ist abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert.

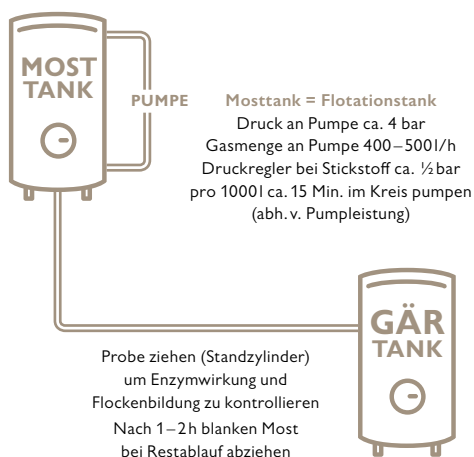
FLOTATIONSSELATINE

Diese hochbloomige Gelatine bildet große Flocken. Damit werden Trubpartikel an die Oberfläche getrieben. Der Einsatz sollte erst kurz vor der Flotation erfolgen, damit die Flocken durch weitere Rührvorgänge nicht zerschlagen werden. Diese Maßnahme beeinflusst den Flotationseffekt maßgeblich.

FLOTATION VON TANK ZU TANK



FLOTATION IM MOSTTANK



* siehe Seite 39

FILTRATION

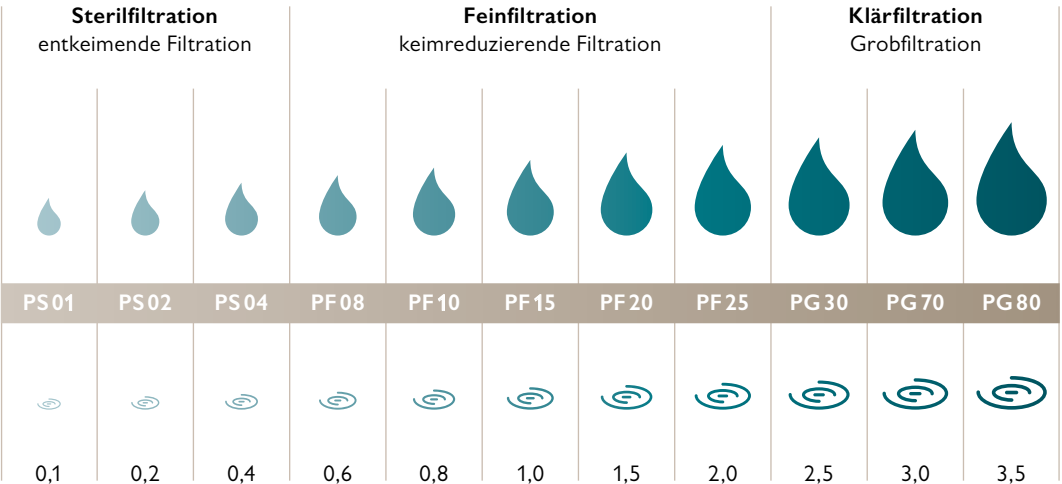


PREZISO TIEFENFILTERSCHICHTEN

Das Produktsortiment stellt eine lückenlose Abstufung in einem Abscheidebereich von 3,5 bis 0,1 µm dar, wodurch eine sehr exakte Anpassung an die jeweilige Anforderung innerhalb dieses Trennbereichs möglich ist. Alle Tiefenfilterschichten-Typen sind in den Abmessungen 20x20 cm, 30x30 cm und 40x40 cm verfügbar.

Ihre Vorteile

- zuverlässige Rückhaltung der abzutrennenden Bestandteile durch ideales Porengefüge
- hohe Klärleistung durch Verwendung hochwertiger Rohstoffe
- umfassende Qualitätssicherung aller Roh- und Hilfsstoffe



Nominale Abscheidrate in µm
Relative Mengenleistung

PREZISO KIESELGUR

Preziso Kieselgur ist eine hochwertige, filtrationsaktive Kieselgur für die Anschwemmfiltration. Form und Größe der Partikel sind aufgrund umfassender Forschung und Praxiserfahrung optimal auf verschiedene Filtrationsaufgaben abgestimmt.

PREZISO KIESELGUR FEIN

mit guter Klärleistung zur Feinfiltration von Wein, Most, Essig, Alkohol und anderen Flüssigkeiten niedriger Viskosität.

PREZISO KIESELGUR MITTELFEIN

mit guter Klärwirkung und hoher Mengenleistung zur Klärung von Wein und Fruchtsäften.

PREZISO KIESELGUR MITTEL

grobe Kieselgur zur Klärung stark trubstoffhaltiger Flüssigkeiten; ideal auch für die erste Grundanschwemmung.

PREZISO PERLITE GROB

Preziso Perlite ist eine hochreine, expandierte Filterperlite für die Anschwemmfiltration. Grobe Filtrationsperlite mit höchster Leistung zur Klärung stark getrüübter Flüssigkeiten z.B. für Fruchtsäfte, Jungwein, Sirupe und viskose Flüssigkeiten. Ideal zur Anwendung in Vakuum-Drehfiltern.

Die spezifischen Vorzüge

- besonders wirtschaftlich durch lange Filterstandzeiten und hohe Durchflussgeschwindigkeit
- exakte Abstimmung von Partikelstruktur und -größe auf die jeweilige Filtrationsaufgabe
- Aufbau eines rissfreien, homogenen Filterkuchens gewährleistet sichere Filtration. Hohe Filtrationsleistung durch großes Nassvolumen. Weitestgehend frei von nicht filtrierenden Teilchen



REINIGUNGSPLAN FÜR DIE TRAUBENVERARBEITUNG

Was wird gereinigt?	Rebler Leseboxen Lesekisten Eimer Lesegeschirr...	Presse	Schläuche, Fixleitungen	Tanks gegen organischen Schmutz	Tanks Weinsteinentfernung
Produkte  PREZISO WEINSTEINENTFERNER Hochalkalisches Reinigungsmittel für die Entfernung von Weinstein und organischen Rückständen in der Weinerzeugung					
 PREZISO REINIGUNGSVERSTÄRKER Flüssiger Reinigungsverstärker auf Aktivsauerstoffbasis zur kombinierten Reinigung mit Preziso Weinsteinentferner und Preziso Schaumreiniger alkalisch					
Konzentration	Grundreinigung je 5–10%, tägliche Reinigung je 2–5%				je nach Weinsteinbelag 2–10%ig
Temperatur	max. 60 °C				kalt bis 70 °C
Einwirkzeit	10–20 min.				10–40 min.
Anwendung	10l Warmwasser (max. 60 °C) vorlegen und mit 0,5–1l Preziso Weinsteinentferner mischen, 0,5–1l Preziso Reinigungsverstärker zugeben				
	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten	Reiniger im Rundpump-Verfahren anwenden	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten Im Tank mit Sprühkopf rundpumpen	Im Tank mit Sprühkopf rundpumpen
	Gründlich mit Wasser nachspülen!				



SCHAUMREINIGUNG

Was wird gereinigt?	Lesewagen Leseboxen Lesekisten Eimer ...	Trauben- vollernter	Sortierbänder Rebler ...	Presse	Tanks gegen organischen Schmutz	Kellereigeräte gegen organischen Schmutz	Boden, Abflussrinnen	Weingarten- Spritzen ...
Produkte								
		PREZISO SCHAUMREINIGER ALKALISCH Für alle laugenbeständigen Oberflächen in der Wein- und Obstverarbeitung					PREZISO REINIGUNGSVERSTÄRKER Flüssiger Reinigungsverstärker auf Aktivsauerstoffbasis zur kombinierten Reinigung mit Preziso Weinsteinentferner und Preziso Schaumreiniger alkalisch	
Konzentration	Grundreinigung je 5–10 % tägliche Reinigung je 2–5 %			je 3–5%ig			je 5–10%ig	
Temperatur	10–40 °C							
Einwirkzeit	15–20 min.			10–15 min.				
Anwendung	Flächen einschäumen, auf gute Verteilung achten – Einwirkzeit abwarten Vorsicht, Schaum darf an der Oberfläche nicht eintrocknen! – Gründlich mit Wasser nachspülen							
besondere Hinweise				Zur besseren Verteilung Presse drehen	Nur zur Außen- reinigung!	Zur Außen- reinigung von Füllstraßen, Filtern ...	Nicht geeignet für unbeschich- tete Alupanele!	Bei verzinkten Leitblechen kommt es zu leichtem Zinkabtrag!

FORMELSAMMLUNG

ANREICHERUNG

Grundsätzlich gilt:

Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Anreicherung!

Zur Aufbesserung um 1°KMW sind 1,3 kg Zucker pro Hektoliter (100l) notwendig.

Rechenbeispiel: 1000 Liter (10hl) Most sollen von 16°KMW auf 18°KMW aufgebessert werden:

$1,3 \text{ kg/hl} \times 2 \times 10 \text{ hl} = 26 \text{ kg Zucker}$

UMRECHNUNG ZUCKERWERTE

Für die grobe Umrechnung

$^{\circ}\text{KMW} \approx ^{\circ}\text{Oe}/5$

$^{\circ}\text{Oe} \approx ^{\circ}\text{KMW} \times 5$

Genaue Umrechnung

$^{\circ}\text{Oe} = ^{\circ}\text{KMW} \times [(0,022 \times ^{\circ}\text{KMW}) + 4,54]$

Beispiel: 18 °KMW sollen auf °Oe umgerechnet werden

Grobe Umrechnung: $18 ^{\circ}\text{KMW} \times 5 \approx 90 ^{\circ}\text{Oe}$

Genaue Umrechnung: $18 ^{\circ}\text{KMW} \times [(0,022 \times 18 ^{\circ}\text{KMW}) + 4,54] = 18 ^{\circ}\text{KMW} \times 4,936 = 88,8 ^{\circ}\text{Oe}$

ALKOHOLAUSBEUTE

Alkoholausbeute Überschlag $\text{Alk} (\% \text{vol}) = ^{\circ}\text{KMW} \times 0,65\text{-}0,67$

Mit zunehmender Reife sollte der höhere Faktor genommen werden

ENTSÄUERUNG

Einfache Entsäuerung

Zumindest vier Wochen vor Flaschenfüllung! Vor der Entsäuerung ist eine Weinsäure-Bestimmung sinnvoll.

Pro Liter Wein bzw. Most sind 0,67 g Entsäuerungskalk notwendig um 1 g Säure (Weinsäure) zu fällen.

Rechenbeispiel: 1000 Liter Wein sollen von 9 g/l auf 7 g/l entsäuert werden.

$0,67 \text{ g/Liter} \times 2 \times 1000 = 1340 \text{ g (1,34 kg) Entsäuerungskalk}$

ANSÄUERUNG

Grundsätzlich gilt:

Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung!

Notwendige Säuremenge, um Gesamtsäure um 1,00 g/l zu erhöhen

Weinsäure 1,00 g/l

Äpfelsäure 0,89 g/l

Zitronensäure 0,85 g/l

Milchsäure (80 %ig) $1,50 \text{ g/l} \cong 1,25 \text{ ml/l}$

SCHWEFELUNG

Zugabe **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** (ml)

je 100 l Maische/Most/Wein

10 mg/l SO_2 6,7 ml/100l 50 mg/l SO_233,3 ml/100l

20 mg/l SO_2 13,3 ml/100l 60 mg/l SO_240,0 ml/100l

30 mg/l SO_2 20,0 ml/100l 70 mg/l SO_246,7 ml/100l

40 mg/l SO_2 26,7 ml/100l 80 mg/l SO_253,3 ml/100l

MASSEINHEITEN

1 hl = 100l

1 l = 1000 ml

1 kg = 1000 g

1 g = 1000 mg

1 %ig = 1l/100l = 1000 ml/100l

0,1 %ig = 0,1l/100l = 100 ml/100l

Zugabe **PREZIOS KPS** (g)

1 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 5 mg SO_2 /l

5 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 25 mg SO_2 /l

10 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 50 mg SO_2 /l

15 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 75 mg SO_2 /l

20 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 100 mg SO_2 /l

SÄUERUNG

Säuerung in g/Lt Ausgedrückt in Weinsäure	L-Weinsäure g/100 l	Milchsäure 80%ig ml/100 l	D/L - Äpfelsäure g/100 l
0,1	10	12,5	8,9
0,2	20	25	17,8
0,3	30	37,5	26,7
0,4	40	50	35,6
0,5	50	62,5	44,5
0,6	60	75	53,4
0,7	70	87,5	62,3
0,8	80	100	71,2
0,9	90	112,5	80,1
1	100	125	89
1,1	110	137,5	97,9
1,2	120	150	106,8
1,3	130	162,5	115,7
1,4	140	175	124,6
1,5	150	187,5	133,5
MAXIMALE SÄUERUNG IM MOST 1,5 G/LT			
1,6	160	200	142,4
1,7	170	212,5	151,3
1,8	180	225	160,2
1,9	190	237,5	169,1
2	200	250	178
2,1	210	262,5	186,9
2,2	220	275	195,8
2,3	230	287,5	204,7
2,4	240	300	213,6
2,5	250	312,5	222,5
MAXIMALE SÄUERUNG IM WEIN 2,5 G/LT			

WISSENSWERTES

GLUCANTEST (ALKOHOLTEST)

(Nachweisgrenze > 15 mg/l Glucan)

5 ml des zu untersuchenden Weines oder Mostes werden in ein Reagenzglas pipettiert. Dazu gibt man 2,5 ml 96%igen Alkohol. Durch leichtes Schütteln des Reagenzglases werden die beiden Flüssigkeiten gut vermischt. Bei einer Menge von mehr als 15 mg/l Glucan tritt innerhalb weniger Minuten ein fadenartiger Niederschlag auf.

PEKTINTEST (ALKOHOLTEST)

2,5 ml Saft wird mit 5,0 ml Alkohol (96%iger Alkohol + 1 % Salzsäure) in einem Reagenzglas vermischt. Auf Grund der Geschwindigkeit der Flockenbildung und dem Aussehen der Flocken lässt sich die Menge des vorhandenen Pektins und dessen Abbaugrad erkennen. Tritt nach 15 Minuten keine Ausflockung mehr ein, ist das Pektin vollständig abgebaut.

TROCKENEIS BEI DER LESE

Menge an Trockeneis bei entsprechender Außentemperatur je 100 kg Trauben

Trauben Temp.	Außentemperatur			
	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C
8°C	4,0 kg	7,0 kg	9,5 kg	13,0 kg
10°C	2,5 kg	5,5 kg	8,5 kg	12,0 kg
15°C	0,0 kg	3,0 kg	6,0 kg	9,5 kg

Menge an Trockeneis in kg um bei einer entsprechenden Außentemperatur 100 kg Trauben 1–4 Stunden auf 8 °C zu halten.

Zeit	Außentemperatur			
	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C
1 h	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg
2 h	0,4 kg	0,5 kg	0,75 kg	1,0 kg
3 h	0,6 kg	0,8 kg	1,0 kg	1,2 kg
4 h	1,0 kg	1,2 kg	1,4 kg	1,6 kg

WEISSWEIN- & ROTWEIN-BEREITUNG

Weingarten		Sorte	
Menge		Erntedatum	
Behandlungen	Datum	Mittel	Menge
Trauben			
Schwefelung			
Extraktionsenzym			
Pressprogramm			
Most/Maische	Datum	Mittel	Menge
Schwefelung			
Saftentzug			
Maischestandzeit			
Ent-/Säuerung			
Mostbehandlung			
Klärenzym			
Maischetannin			
Aufzuckerung			
Hefe			
Hefenährstoff			
Belüften			
Abgezogen			
Jungwein	Datum	Mittel	Menge
Ent-/Säuerung			
Biol. Säureabbau			
Schwefelung			
Schönung			
Vorfiltration			
Filtration			
Füllung			

Reife und Gesundheit der Trauben	
Tank	Wetter
Daten Ausgangsmost	
Datum	KMW/Oe°
Säure	pH-Wert
Rebeln	
Quetschen	
Maischestandzeit	
weitere	
Behandlungsschritte	
Daten Jungwein	
Datum	Alkohol
Säure	pH-Wert
Restzucker	
weitere	
Behandlungsschritte	
Daten Weißwein/Rotwein	
Datum	Alkohol
Säure	pH-Wert
Restzucker	Schwefel
weitere	
Behandlungsschritte	
Umgezogen in Tank	
Umgezogen in Tank	

Weingarten		Sorte	
Menge		Erntedatum	
Behandlungen	Datum	Mittel	Menge
Trauben			
Schwefelung			
Extraktionsenzym			
Pressprogramm			
Most/Maische	Datum	Mittel	Menge
Schwefelung			
Saftentzug			
Maischestandzeit			
Ent-/Säuerung			
Mostbehandlung			
Klärenzym			
Maischetanin			
Aufzuckerung			
Hefe			
Hefenährstoff			
Belüften			
Abgezogen			
Jungwein	Datum	Mittel	Menge
Ent-/Säuerung			
Biol. Säureabbau			
Schwefelung			
Schönung			
Vorfiltration			
Filtration			
Füllung			

Reife und Gesundheit der Trauben	
Tank	Wetter
Daten Ausgangsmost	
Datum	KMW/Oe°
Säure	pH-Wert
Rebeln	
Quetschen	
Maischestandzeit	
weitere	
Behandlungsschritte	
Daten Jungwein	
Datum	Alkohol
Säure	pH-Wert
Restzucker	
weitere	
Behandlungsschritte	
Daten Weißwein/Rotwein	
Datum	Alkohol
Säure	pH-Wert
Restzucker	Schwefel
weitere	
Behandlungsschritte	
Umgezogen in Tank	
Umgezogen in Tank	

DIE LAGERHAUS WEIN & OBSTBAU CENTER FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH!

Wein & Obstbau Center Ehrenhausen

8461 Ehrenhausen
Gamlitzerstraße 100
Tel.: 03453/2505
Fax: 03453/2505-20
hirschmugl@gleinsttaetten.rlh.at
Ansprechpartner:
Franz Hirschmugl

Wein & Obstbau Center Guntramsdorf

2353 Guntramsdorf
Klingerstraße 3
Tel.: 02236/53784-16
Fax: 02236/53784-40
daniel.stagl@wienerbecken.rlh.at
Ansprechpartner:
Daniel Stagl

WBS Bruck/Leitha

2460 Bruck/Leitha
Feldgasse 4-6
Tel.: 02162/210-96
Fax: 02162/210-44
weinshop@rlg.rlh.at

WBS Deutsch Schützen

Weinbauabteilung
7474 Deutsch Schützen
Raiffeisenplatz 2
Tel.: 03365/2288
Fax: 03365/20047
lagerhaus-deutschschuetzen@sued.rlh.at

RLH Eisenstadt

Weinbauabteilung
7000 Eisenstadt
Bahnhofplatz 4
Tel.: 02682/62544
Fax: 02682/62544-14
wschwarz@frk.rlh.at

WBS Fehring

8350 Fehring
Brunn 152
Tel.: 03155/2230
Fax: 03155/2230-60
markt.fehring@agrarunion.rlh.at

WBS Feldbach

8330 Feldbach
Lugitschstraße 11
Tel.: 03152/5330-57
Fax: 03152/5330-11
weinbau@agrarunion.rlh.at

WBS Großwilfersdorf

Lagerhaus Thermenland eGen
8263 Großwilfersdorf 240
Tel.: 03385/7801-16
Fax: 03385/7801-30
hg@thermenland.rlh.at

Wein & Obstbau Center Haugsdorf

2054 Haugsdorf
Bahnstraße 17
Tel.: 02944/2220-70
Fax: 02944/2220-85
andreas.schreiber@hollabrunn.rlh.at
Ansprechpartner:
Andreas Schreiber

Weinzentrum Gols

7122 Gols
Am Berg 8
Tel.: 02173/2786
Fax: 02173/2786-11
kellereigols@frk.rlh.at
Ansprechpartner:
Jürgen Wurzinger
Mobil: 0664/855 06 19

WBS Hartberg

8230 Hartberg
Ferdinand-Leihns-Straße 38
Tel.: 03332/607-225
Fax: 03332/607-5225
kellerei@wechselgau.at

WBS Markt Hartmannsdorf

8311 Markt Hartmannsdorf
Hauptstraße 374
Tel.: 03114/2267
Fax: 03114/2267-15
Mobil: 0664/25 32 826
obstbau@landring.at

WBS Herzogenburg

3130 Herzogenburg
Lagerhausgasse 8
Tel.: 02782/83303-31
Fax: 02782/83303-39
weinbau@stpoelten.rlh.at
Ansprechpartner:
ng. Johann Haslinger
Tel.: 02782/83303 13

WBS Jörgen

8355 Tieschen
Jörgen 23
Tel.: 03475/2372-18
Fax: 03475/2372-60
weinbau.joergen@agrarunion.rlh.at

WBS Kottlingbrunn

2542 Kottlingbrunn
August-Resch-Straße 4
Tel.: 02252/76171-16
Fax: 02252/76171-31
Reinhard.Taufratzhofer@wienerbecken.rlh.at

WBS Ternitz

2630 Ternitz
Neunkirchner Straße 38
Tel.: 02635/61360-3370
Fax: 02635/61360-3366
mostshop@rlg.rlh.at

Wein & Obstbau Center Langenlois

3550 Langenlois
Gewerbestraße 8-12
Tel.: 02734/7010-50
Fax: 02734/7010-60
wbc_langenlois@absdorf.rlh.at
Ansprechpartner:
Martin Haindl
Mobil: 0664/627 57 36

Wein & Obstbau Center Poysdorf

2170 Poysdorf
Bahnstraße 6
Tel.: 02552/2312
Fax: 02552/2312-37
erieder@poysdorf.rlh.at
Ansprechpartner:
Ernst Rieder DW 33
Mobil: 0664/627 46 28

WBS Pulkau

3741 Pulkau
Bahnstraße 21
Tel.: 02946/2250
Fax: 02946/2250-12
rlh_pulkau@weikersfeld.rlh.at

WBS Retz

2070 Retz
Dr. Gregor-Korner-Gasse 5
Tel.: 02942/2377
Fax: 02942/2377-10
rlh_retz@weikersfeld.rlh.at

WBS Röschitz

3743 Röschitz
Pulkauer-Straße 1
Tel.: 02984/2705
Fax: 02984/4269
rlh_roeschitz@hollabrunn.rlh.at

WBS Stainz

8510 Stainz
Langenwiesenbachgasse 9
Tel.: 03463/2701
Fax: 03463/2701-680
simon.schwab
@lagerhaus.grazland.at

WBS Zistersdorf

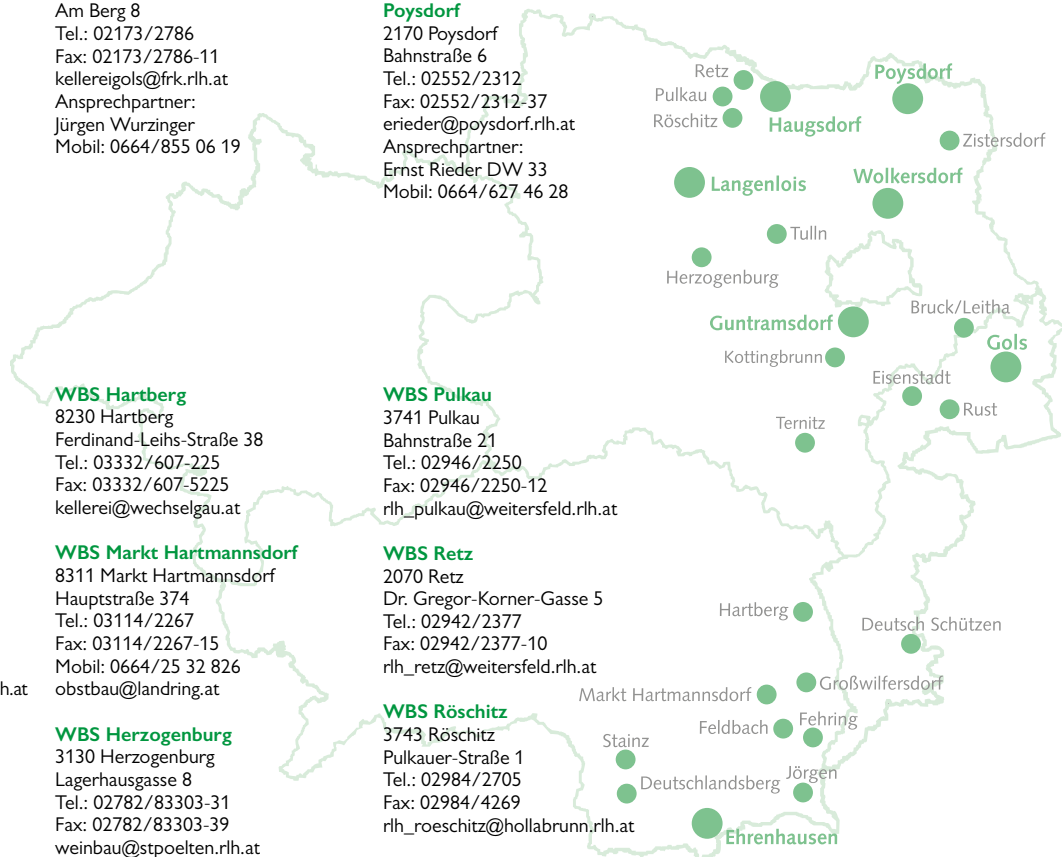
2225 Zistersdorf
Bahnstraße 1-3
Tel.: 02532/2203-41
Fax: 02532/2203-44
weinbau_zistersdorf@poysdorf.rlh.at

Raiffeisenbank Rust Weinbau

7071 Rust
Am Seekanal 11
Weinbaulagerhalle
Tel.: 02685/206
Fax: 02685/206
rlh.rust@aon.at

Wein & Obstbau Center Wolkersdorf

2120 Wolkersdorf
Winzerstraße 3
Tel.: 02245/83770
Fax: 02245/83771
weinbaucenter@korneuburg.rlh.at
Ansprechpartner:
Christian Wimmer
Mobil: 0676/579 89 03



www.preziso.at