



Unsere Produkte unterstützen
das **HANDWERK**, dein einzigartiges **TERROIR**
in **CHARAKTERVOLLEN WEINEN** Ausdruck zu verleihen.





ÜBER UNS



Aufgewachsen in einer Winzerfamilie in der Südsteiermark, entwickelte ich schon im Kindesalter einen besonderen Bezug zu Wein. Diese anfängliche Faszination verwandelte sich im Laufe meiner Ausbildung zum Önologen in eine glühende Leidenschaft. Auslandserfahrungen als Winemaker-Assistent in renommierten Weingütern und die darauffolgenden Jahre als verantwortlicher Önologe im elterlichen Betrieb schärften meinen Blick für die Kunst der Weinherstellung. Meine Reise führte mich weiter in die jahrelange internationale Distribution französischer Önologieprodukte, Fässer und Holzalternativen, wo ich die sich wandelnden Herausforderungen der Weinwelt hautnah miterlebte.

Die Erkenntnis, dass elegante, feingliedrige und balancierte Weine die neue Ära prägen, trieb mich an, meine eigene Vision zu verwirklichen. Mit SKOFFoenotec habe ich eine moderne österreichische Önologiemarke geschaffen, die sich durch ihre Spezialisierung auf den zeitgemäßen Weinstil auszeichnet, mit Produkten, die die Entwicklung von Weinen zu individuellen Meisterwerken fördern.

SKOFFoenotec ist das Ergebnis jahrelanger Entwicklung, erheblicher Investitionen und meiner tiefen Leidenschaft für Wein. Sie vereint meine Vision und Erfahrung mit internationalem Know-how.

SKOFFoenotec ist ein Zeugnis meines tiefliegenden Wunsches, einen bedeutenden Beitrag zur Weinproduktion zu leisten. Die Einzigartigkeit dieser österreichischen Önologiemarke mit Sitz in St. Veit i.d. Südsteiermark spiegelt sich im Geschmack der Weine wider, die damit vinifiziert wurden.

Mit lieben Grüßen aus der Südsteiermark,



ING. MAG. JOACHIM SKOFF,
MIM (CEMS); ÖNOLOGE

INHALT

20
25

01
Kategorieübersichten

Übersicht Produkte	07
Übersicht Konzept	12
FermCraft® – Hefen weiß	16
FermCraft® – Hefen rot	24
MaloCraft® – Bakterien	28
FermActiv® – Nährstoffe	30
FermFinesse® – Aroma Protection & Expr.	32
ZymTec® – Enzyme	34
FineOrigin® – Schönungen	36
TanProtect® – Tannine	40
TanFinesse® – Tannine	42
BalanceFinesse® – Harmonisierung	44
StaboProtect® – Stabilisierung	46
Säuren	48
PrimeOak® – Eichenprodukte	50

02
Produktdetails

FermCraft® – Hefen weiß	64
FermCraft® – Hefen rot	72
MaloCraft® – Bakterien	76
FermActiv® – Nährstoffe	82
FermFinesse® – Aroma Protection & Expr.	92
ZymTec® – Enzyme	98
FineOrigin® – Schönungen	106
TanProtect® – Tannine	124
TanFinesse® – Tannine	130
BalanceFinesse® – Harmonisierung	140
StaboProtect® – Stabilisierung	146
Säuren	154
PrimeOak® – Eichenprodukte	160

03
Anleitung Vorversuche

Vorversuche Eichenprodukte	180
Vorversuche ZymTec® zur Aromaexpression	182
PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG	
Füllfertigmachung Weißweine & Rosé	189
Füllfertigmachung Rotweine	193
TanFinesse®-Kombinationen	197

04
Konzepte/Protokolle

SKOFFFoenotec® Choice	
Hefeempfehlung	202
SKOFFFoenotec® Choice	
WEISSWEINE & ROSÉ	
Premium-K. Weiß/Rosé Sortenaromatik	204
Premium-K. Weiß/Rosé Gäraromatik	205
Standard-Konzept Weiß/Rosé	206
Basic-Konzept Weiß/Rosé	207
SKOFFFoenotec® Choice	
KONZEPTE ROTWEINE	
Premium-Konzept Rot mit Sortenaromatik	208
Premium-Konzept Rot mit Gäraromatik	209
Standard-Konzept Rot	210
Basic-Konzept Rot	211
SKOFFFoenotec® Choice	
KONZEPTE SPONTANGÄRUNG	
Premium-Konzept Spontangärung	212
Standard-Konzept Spontangärung	213
Basic-Konzept Spontangärung	214
SKOFFFoenotec® Choice	
KONZEPTE HEFEERNÄHRUNG	
Hefeernährung	215



ZERTIFIKATE
← Hier finden Sie alle
Produktzertifikate

Für den Inhalt verantwortlich: SKOFFFoenotec GmbH, Broschüre vorbehaltlich Druck- und Satzfehler. Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten. Titelbild, sowie Bilder: iStock, SKOFFFoenotec; Stand: 2025

ÜBERSICHT

FermCraft®

HEFEN

S-Pure

Hefe für eine pures, sortentypisches Aromaprofil

Seite 66

S-Arom

Hefe für ein intensives Aromaprofil

Seite 67

S-Finesse

Hefe für ein finessenreiches und sortentypisches Aromaprofil

Seite 68

S-Expression

Hefe für ein expressives und sortentypisches Aromaprofil

Seite 69

S-Thiol

Hefe für ein aromatisches und sortentypisches Aromaprofil

Seite 70

S-GrandCru

Hefe für ein sortentypisches Aromaprofil

Seite 71

S-RedFruity

Hefe für ein fruchtiges Aromaprofil

Seite 72

S-GrandRed

Hefe für ein komplexes Aromaprofil

Seite 73

S-RedPremium

Hefe für ein reifes Aromaprofil

Seite 74

MaloCraft®

BAKTERIEN

B-Pure

Puristisches Aromaprofil, Abbau Äpfelsäure

Seite 78

B-Fruit

Fruchtbetontes Aromaprofil, Abbau Äpfelsäure

Seite 79

B-Terroir

Terroirbetontes Aromaprofil, Abbau Äpfelsäure

Seite 80

B-Plus

Expressives Aromaprofil, Abbau Äpfelsäure

Seite 81

FermActiv®

NÄHRSTOFFE

First

Hefeaktivator zur Sicherstellung einer guten Gärung

Seite 84

DAP

DAP Hefeernährung für eine saubere Gärung

Seite 85

Duo

DAP & Thiamin Hefeernährung für eine saubere Gärung

Seite 86

Complex

Organische Hefeernährung und Entgiftung für eine saubere und sichere Gärung

Seite 87

Power

DAP & Thiamin & inaktive Hefen – eine komplexe Hefeernährung für eine saubere Gärung

Seite 88

Safe

Entgiftung für eine sichere Gärung

Seite 89

Malo

Bakteriennährstoff und Entgiftung für eine effiziente malolaktische Gärung

Seite 90

NTU

Zur Erhöhung der Trübung für eine bessere und reintonigere Gärung

Seite 91

FermFinesse®

AROMA PROTECTION
& EXPRESSION

Protect

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während Vinifikation und Reifung

Seite 94

Esters

Aroma Expression von Estern/Gäraromen

Seite 95

Thiols

Aroma Expression von Thiolen/Sortenaromen

Seite 96

ZymTec®

ENZYME

Mash White

Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung und Extraktion von Aromavorstufen

Seite 100

Mash Red

Enzym für Mazeration – Verbesserung d. Produktionsleistung, Extraktion von Farbstoffen, Tannin und Aromavorstufen

Seite 101

Clear

Enzym für eine effiziente Klärung

Seite 102

Power

Enzym für Mazeration & Klärung – Verbesserung der Produktionsleistung, Extraktion von Aromavorstufen und effiziente Klärung

Seite 103

Fruit Expression

Enzym für die Aromafreisetzung

Seite 104

Autolysis

Enzym für die Feinhefe-Autolyse, Abbau von Botrytis-Glucane und Verbesserung der Filtration

Seite 105

FineOrigin®

SCHÖNUNGEN

Pure

Erbsenprotein
Schönung für klare Wein

Seite 108

Activ

Erbsenprotein & PVPP
Schönung für klare Weine

Seite 109

Advanced

Erbsenprotein & PVPP & Calcium Bentonit & Chitin-Glucan Schönung für klare Weine

Seite 110

Plus

Erbsenprotein & PVPP & Gelatine & Calcium Bentonit Schönung für klare Weine

Seite 111

Extra

PVPP & Zellulose & Gelatine & Calcium Bentonit
Schönung für klare Weine

Seite 112

PVPP

PVPP Schönung für klare Weine

Seite 113

PVPP –
microgranulated

PVPP Schönung für klare Weine

Seite 114

Gelatine
Standard

Gelatine Schönung für klare Weine

Seite 115

Gelatine Plus

Gelatine Schönung für klare Weine

Seite 116

Gelatine Extra

Gelatine Schönung für klare Weine und zur Flotation

Seite 117

Casein

Kasein Schönung für klare Weine

Seite 118

Albumin

Albumin Schönung für klare Weine

Seite 119

ISI

Fischbasierte Schönung für klare Weine

Seite 120

CarboTaste

Aktivkohle Schönung für klare Weine

Seite 121

CarboColor

Aktivkohle Schönung für helle Weine

Seite 122

TanProtect®

TANNINE

White

Tannin für den Oxidationsschutz

Seite 126

Red

Tannin für Oxidationsschutz und Farbstabilisierung

Seite 127

Ferm

Tannin für Farbstabilität und Körper

Seite 128

TanFinesse®

TANNINE

Structure&
Length

Eichentannin – für Struktur und Länge

Seite 132

Light
Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität

Seite 133

Medium
Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität

Seite 134

Medium Plus
Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität

Seite 135

Intense
Toasted Oak

Eichentannin – für Struktur und Komplexität

Seite 136

Structure&
Balance

Tannine & Polysaccharide – für Struktur und Balance

Seite 137

Roundness&
Balance

Tannine & Polysaccharide – für Abrundung und Balance

Seite 138

Elegance&
Balance

Tannine & Polysaccharide – für Eleganz und Balance

Seite 139

BalanceFinesse®

HARMONISIERUNG

GumSelect

Gummi arabicum – für Körper und zur Abrundung

Seite 142

PremierCru

Polysaccharide & Mannoproteine – für Körper und zur Abrundung

Seite 143

GrandCru

Mannoproteine – für Körper und zur Abrundung

Seite 144

StaboProtect®

STABILISIERUNG

BentoOrigin

Natürliches Calcium Bentonit für die Klärung

Seite 148

BentoPower

Natürliches Natrium-Calcium Bentonit zur Eiweißstabilisierung im Most, während der Gärung und im Wein

Seite 149

MetaSafe

Metaweinsäure Index 40 – für die Weinsteinstabilisierung

Seite 150

VinoSafe Standard

CMC Pulver – für die Weinsteinstabilisierung

Seite 151

VinoSafe Plus

CMC Pulver, sehr leicht löslich – für die Weinsteinstabilisierung

Seite 152

VinoSafe 21%

CMC flüssig 21 % – für die Weinsteinstabilisierung

Seite 153

Säuren

Weinsäure Seite 155	Äpfelsäure Seite 156	Zitronensäure Seite 157	Milchsäure Seite 158
Ascorbinsäure Seite 159			

PrimeOak®

OENOLOGIE EICHENPRODUKTE

Granular SingleToast FR

Structure Struktur und Frische Seite 163	Light Fruchtunterstützung und Frische Seite 163	Medium Komplexität und Karamellaromen Seite 163	Medium Plus Röstaromen und Komplexität Seite 163
High Rauchigkeit und Röstaromen Seite 163			

Chips SingleToast FR

Light Fruchtunterstützung und Frische Seite 165	Medium Komplexität und Karamellaromen Seite 165	Medium Plus Röstaromen und Komplexität Seite 165	High Rauchigkeit und Röstaromen Seite 165
---	---	--	---

Chips SingleToast US

Medium Volumen und Kokosaromen Seite 167	Medium Plus Vanille und Kokosaromen Seite 167		
--	---	--	--

Chips SignatureBlend FR

Structure & Elegance Struktur und Eleganz Seite 169	Terroir & Fruit Terroir und Frucht Seite 169	Fruit & Volume Frucht und Volumen Seite 169	Vanilla Expression Expression von Vanillearomen Seite 169
---	--	---	---

Chips SignatureBlend FR

Spice Expression Expression von Würzigkeit Seite 169	Mokka Expression Expression von Mokkaaromen Seite 169	HighToast Expression Rauchigkeit und Röstaromen Seite 169
--	---	---

Blocks FR SingleToast

Light Fruchtunterstützung und Frische Seite 171	Medium Komplexität und Karamellaromen Seite 171	Medium Plus Röstaromen und Komplexität Seite 171
---	---	--

Staves FR SingleToast

Structure Struktur und Frische Seite 173	Light Fruchtunterstützung und Frische Seite 173	Medium Komplexität und Karamellaromen Seite 173	Medium Plus Röstaromen und Komplexität Seite 173
High Rauchigkeit und Röstaromen Seite 173	X Mokka und Vanille Seite 173		

Barrel Inserts FR SingleToast

Light Fruchtunterstützung und Frische Seite 175	Medium Komplexität und Karamellaromen Seite 175	Medium Plus Röstaromen und Komplexität Seite 175	High Rauchigkeit und Röstaromen Seite 175
---	---	--	---

Barrel Inserts FR SignatureBlend

Light Expression Vielschichtigkeit, Fruchtunterstützung und Frische Seite 177	Medium Expression Vielschichtigkeit, Komplexität und Karamellaromen Seite 177	MediumPlus Expression Vielschichtigkeit, Röstaromen und Komplexität Seite 177	HighToast Expression Vielschichtigkeiten, Rauchigkeit und Röstaromen Seite 177
---	---	---	--

WEISS- & ROSÉWEINE

Maische	Most vor dem Absetzen		Most nach Absetzen
MAZARATION ZymTec® Power/ Mash White 2–4 g bzw. ml/100 kg ab S. 100	SEDIMENTATION PEKTINSPLALTUNG ZymTec® Power/Clear 2–4 g bzw. ml/100 hl ab S. 103	SEDIMENTATION / EIWEISSREDUKTION StaboProtect® BentoOrigin / BentoPower 80–200 g/hl ab S. 148	AROMA EXPRESSION FermFinesse® Thiols 30–50 g/hl Seite 96
AROMASCHUTZ TanProtect® White 3–15 g/100 kg Seite 126	PHENOL- REDUKTION FineOrigin® Range je nach Produkt ab S. 108	AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 30–50 g/100 hl Seite 94	
FermFinesse® Protect 30–50 g/100 kg Seite 94			
Gärung			Ausbau
HEFEAKTIVIERUNG FermActiv® First 30 g/hl Seite 84	HEFEERNÄHRUNG FermActiv® Range je nach Produkt ab S. 84	AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 30–50 g/hl Seite 94	AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 5–15 g/hl Seite 94
HEFE FermCraft® Range 20–25 g/hl ab S. 84	TRÜBUNG FermActiv® NTU 20–80 g/hl Seite 91	STRUKTUR & ELEGANZ PrimeOak® Chips Structure & Elegance 10–150 g/hl Seite 169	BAKTERIEN- NÄHRSTOFF UND -ENTGIFTUNG FermActiv® Malo 20–40 g/hl Seite 90
CO-INOKULATION SÄUREABBAU MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 78	AROMA EXPRESSION FermFinesse® Esters 30–50 g/hl Seite 95	KOMPLEXITÄT & KÖRPER ZymTec® Autolysis 6 g/hl Seite 105	SEQUENZIELLER SÄUREABBAU MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 78
	ZymTec® Fruit Expression 3–6 g/hl Seite 104	ENTGIFTUNG IM FALLE EINER STOCKENDEN GÄRUNG FermActiv® Safe 20–40 g/hl Seite 89	

ROTWEINE

Maische	Gärung	Ausbau
EXTRAKTION ZymTec® Mash Red 2–4 ml/100 kg Seite 101	HEFEAKTIVIERUNG FermActiv® First 30 g/hl Seite 84	AROMASCHUTZ FermFinesse® Protect 5–15 g/hl Seite 94
FARBSTABILITÄT TanProtect® Red 10–80 g/100 kg Seite 127	HEFE FermCraft® Range 20–25 g/hl ab S. 84	SEQUENZIELLER SÄUREABBAU MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 78
STRUKTUR / KOMPLEXITÄT PrimeOak® Granular Structure / Medium 100–400 g/100 kg Seite 163	CO-INOKULATION SÄUREABBAU MaloCraft® B-Fruit / B-Terroir Packungsgröße je nach Weinmenge ab S. 79	
AROMA EXPRESSION FermFinesse® Thiols 30–50 g/hl Seite 96	HEFEERNÄHRUNG FermActiv® Range je nach Produkt ab S. 84	
	AROMA EXPRESSION FermFinesse® Esters 30–50 g/hl Seite 95	
	FARBSTABILITÄT TanProtect® Ferm 10–60 g/hl Seite 128	

Kategorieübersichten

01

HEFEN WEISS/ROSÉ/SEKT



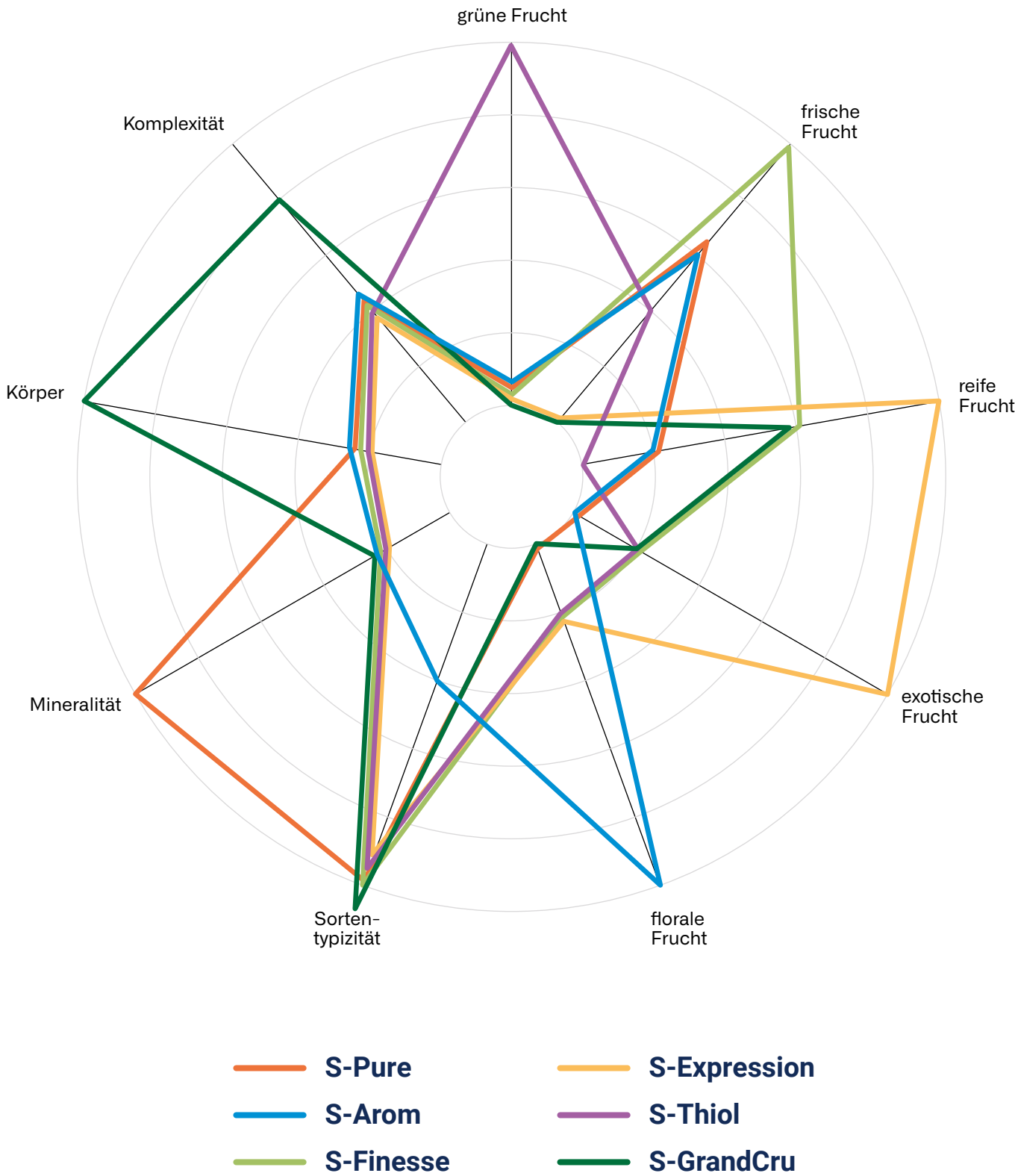
Details ab Seite 64

FermCraft®

	S-Pure	S-Arom	S-Finesse	S-Expression	S-Thiol	S-GrandCru
WEINTYP						
SORTEN-AROMATIK/THIOLE						
GÄRAROMATIK/ESTER						
NÄHRSTOFF-BEDARF	mittel	hoch	hoch	hoch	hoch	gering
GÄR-TEMPERATUR	12–18 °C	12–15 °C	14–18 °C	12–18 °C	14–18 °C	15–23 °C
ALKOHOL-TOLERANZ	bis 16 % alc	bis 16 % alc	bis 15 % alc	bis 18 % alc	bis 15 % alc	bis 17 % alc
AROMAPROFIL	pur, mineralisch, sortentypisch	fruchtig, basierend auf Gäraromen	fruchtig, basierend auf Sorten- & Gäraromen	fruchtig, basierend auf Sorten- & Gäraromen	aromatisch, basierend auf Sorten- & Gäraromen	komplexes, sortentypisches Aromaprofil
REBSORTEN	für alle Rebsorten, je nach stilistischer Präferenz; einzelne Anwendung oder in Hefekombination					
DOSIERUNG G/HL	20–25	20–25	20–25	20–25	20–25	20–25
KOMBINATION MIT AROMA EXPRESSION	FermFinesse Thiols und/ oder FermFinesse Esters	FermFinesse Esters	FermFinesse Thiols	FermFinesse Thiols	FermFinesse Thiols	FermFinesse Thiols
LIEFER-EINHEIT	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g

HEFEN – FermCraft®

Aromaprofil Weißweinhaefen Gesamtübersicht



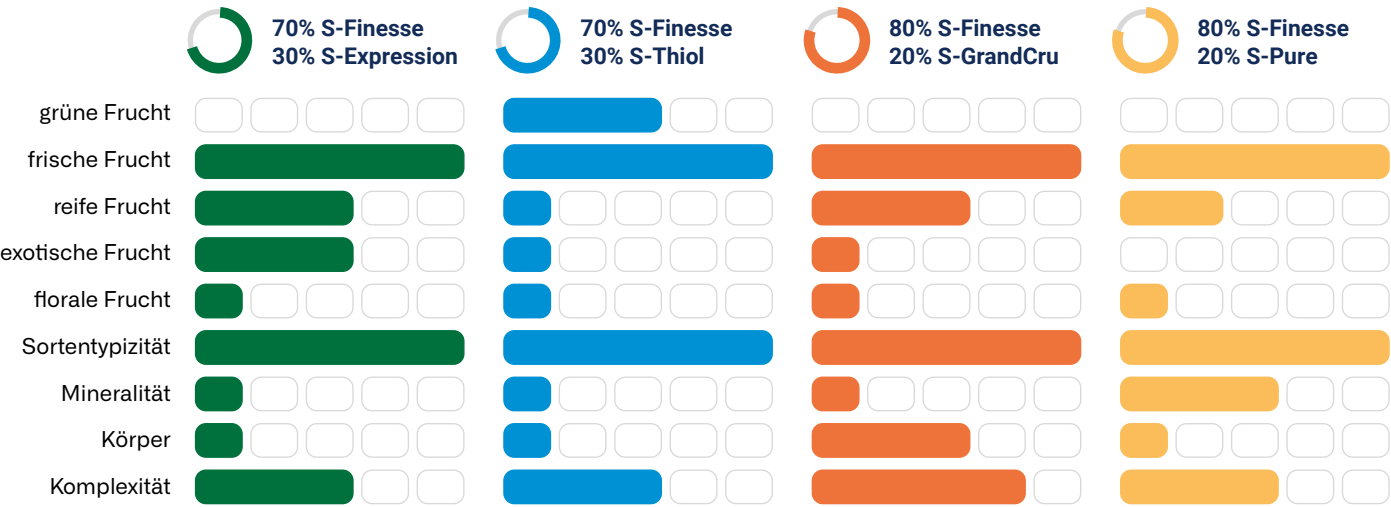
AROMAPROFIL WEISSWEINHEFEN



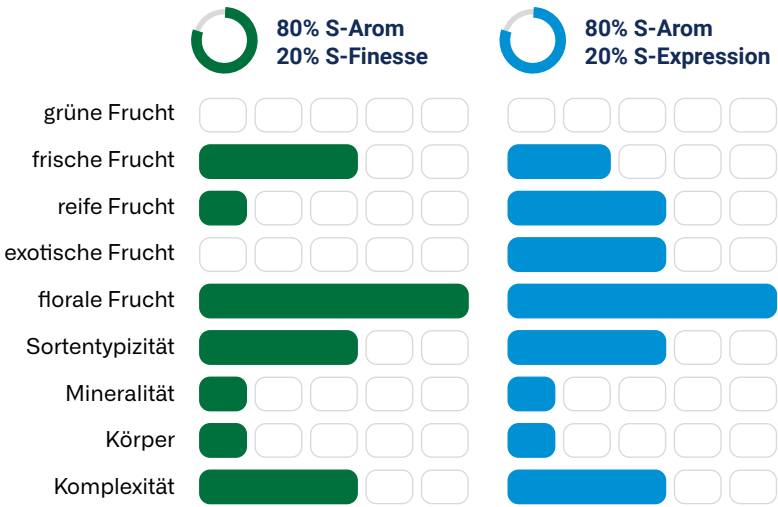
KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

Hefekombinationen in einem Tank bringen mehr aromatische Komplexität in die Weine und liefern bessere sensorische Ergebnisse, als der Verschnitt von fertigen Weinen, die mit unterschiedlichen Hefen vergoren wurden. Bei den Kombinationen werden die Hefen zum gleichen Zeitpunkt extra vorbereitet und danach zeitgleich in den Tank gegeben. Die Kombinationen sind vielfältig und geben die Möglichkeit, noch mehr Individualität in die Weine zu bringen.

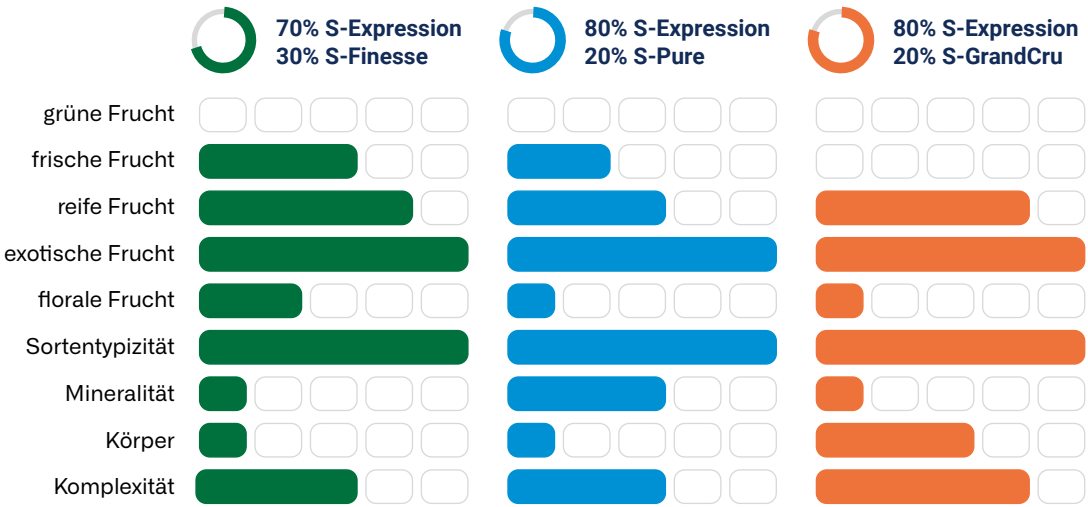
FermCraft® S-Finesse



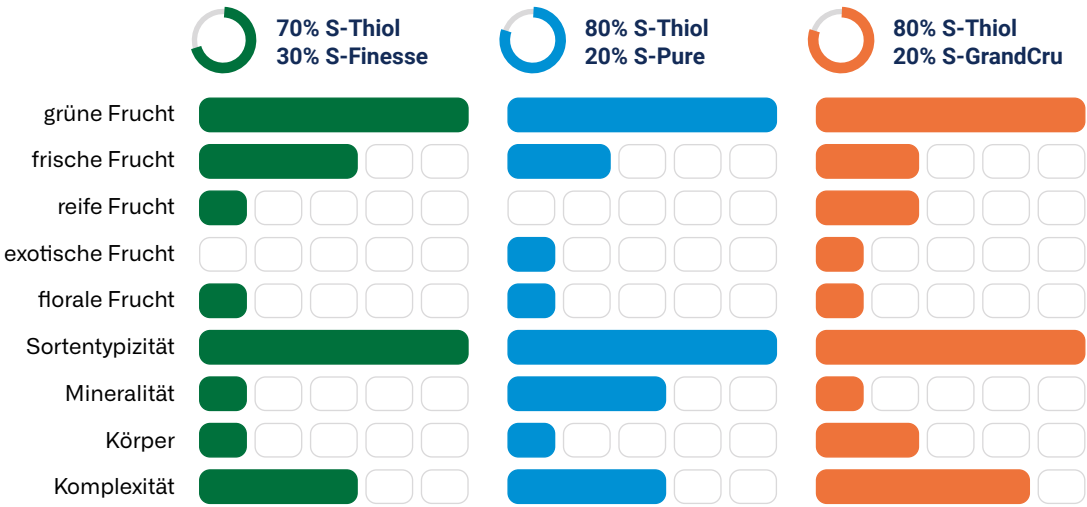
FermCraft® S-Arom



FermCraft® S-Expression

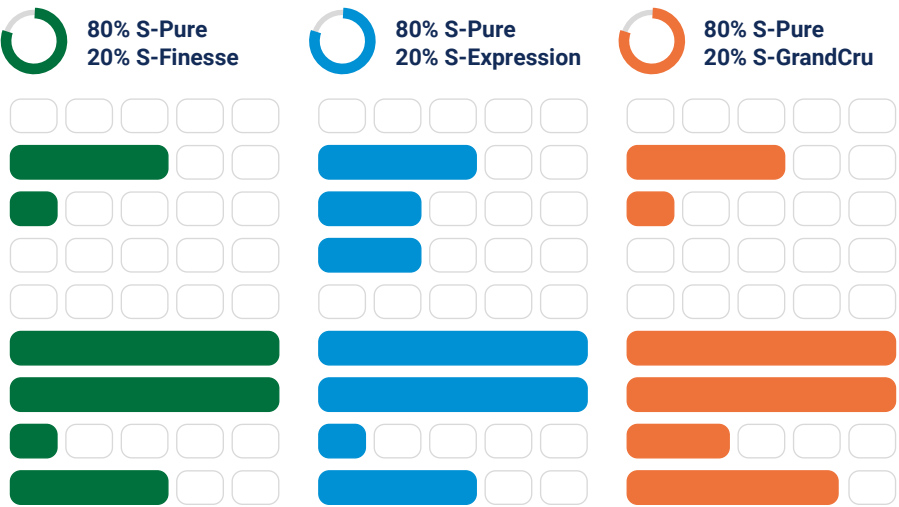


FermCraft® S-Thiol

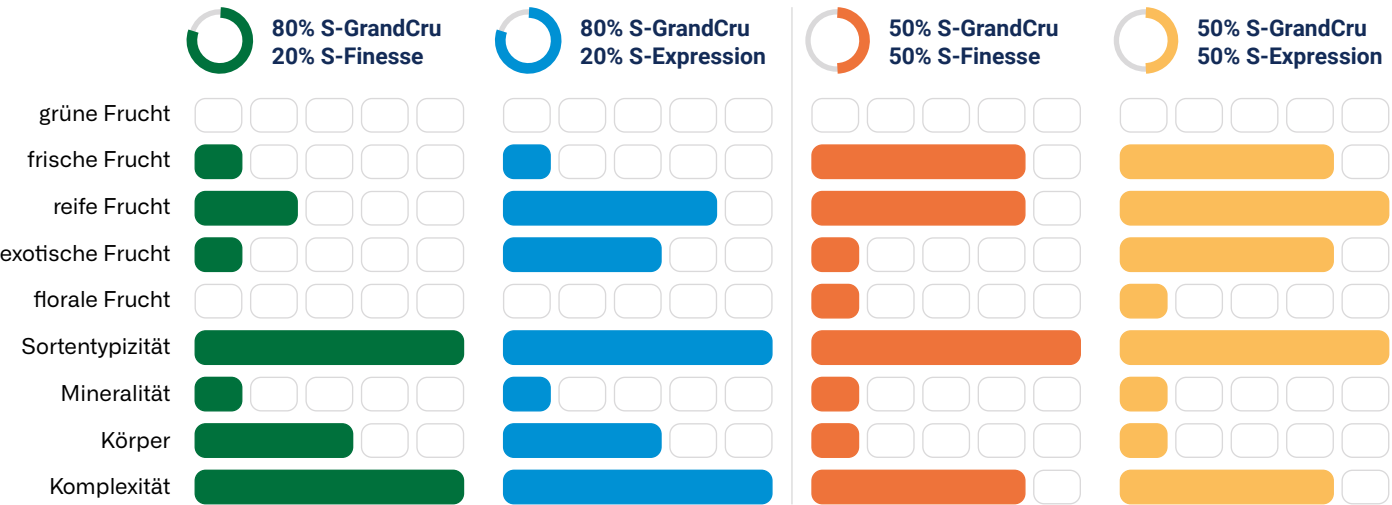


KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

FermCraft® S-Pure



FermCraft® S-GrandCru



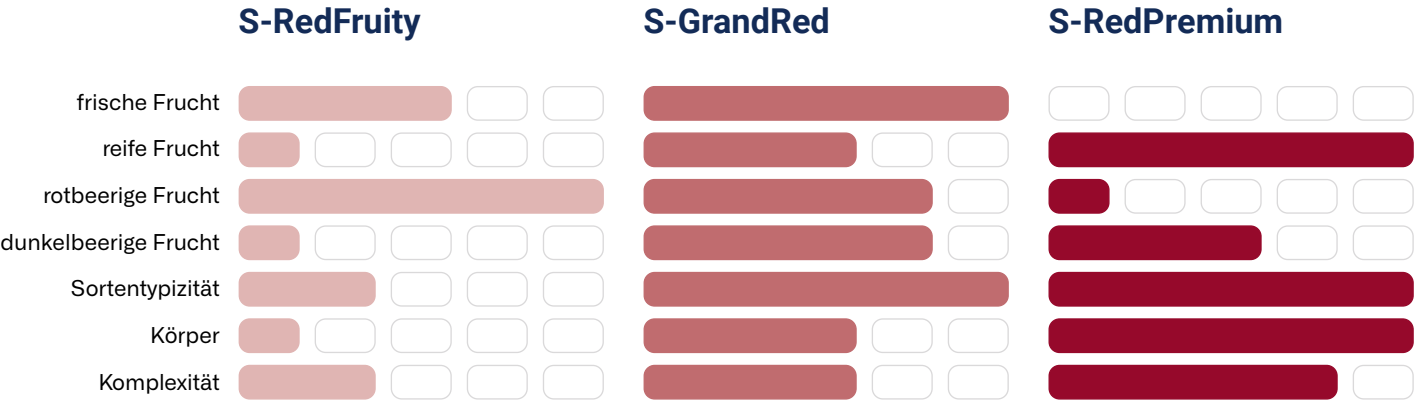
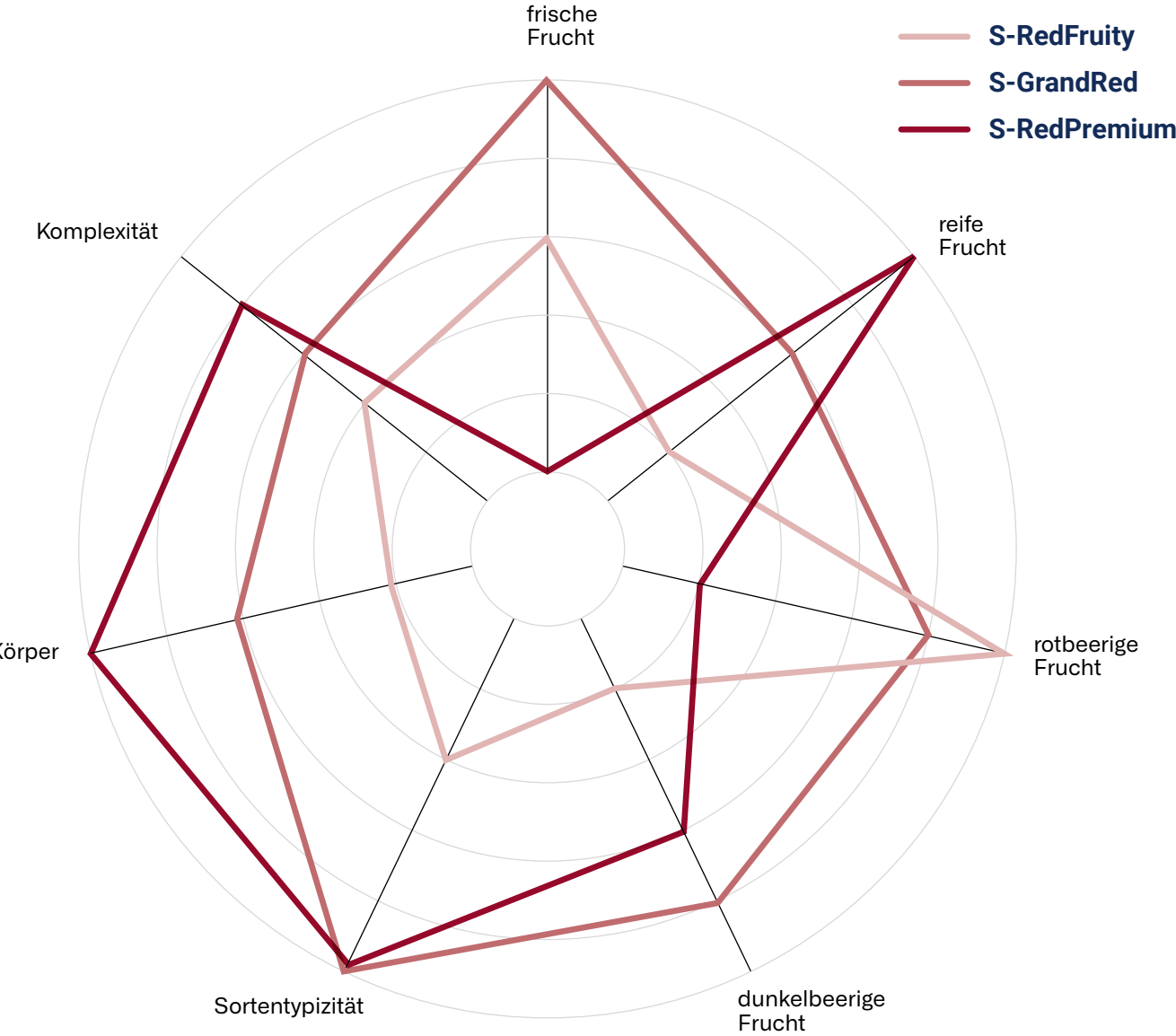
HEFEN ROTWEIN



FermCraft®

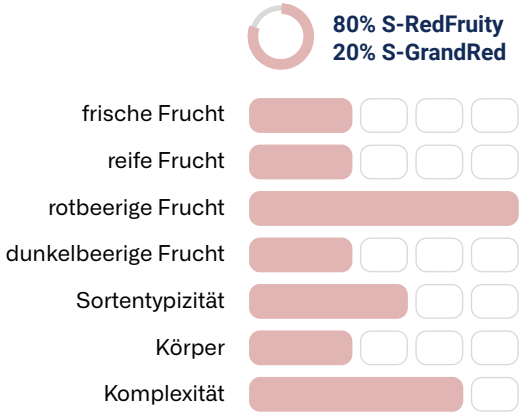
	S-RedFruity	S-GrandRed	S-RedPremium
WEINTYP			
SORTEN- AROMATIK/ THIOLE			
GÄRAROMATIK/ ESTER			
NÄHRSTOFF- BEDARF	gering	gering	gering
GÄR- TEMPERATUR	20-28 °C (bis 32°C möglich)	20-28 °C (bis 35°C möglich)	20-28 °C (bis 32°C möglich)
ALKOHOL- TOLERANZ	bis 16 % alc	bis 17 % alc	bis 18 % alc
REBSORTEN	für alle Rebsorten, je nach stilistischer Präferenz; einzelne Anwendung oder in Hefekombination		
AROMAPROFIL	fruchtiges Aromaprofil	komplexes Aromaprofil	reifes Aromaprofil
DOSIERUNG G/HL	20-25	20-25	20-25
KOMBINATION MIT AROMA EXPRESSION	FermFinesse Thiols	FermFinesse Thiols	FermFinesse Thiols
LIEFER- EINHEIT	500 g	500 g	500 g

AROMAPROFIL ROTWEINHEFEN

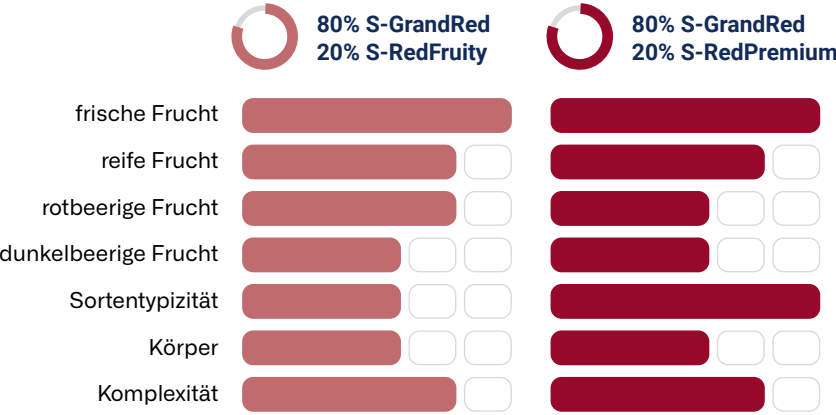


KOMBINATIONEN ROTWEINHEFEN

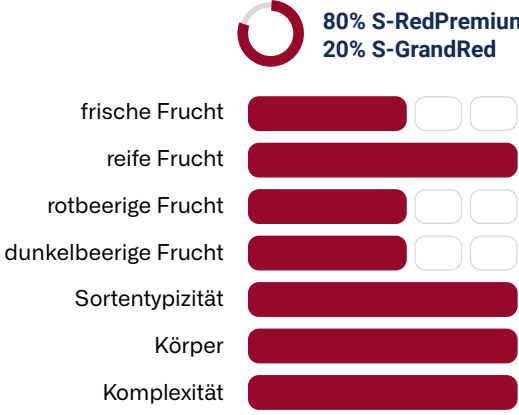
FermCraft® S-RedFruity



FermCraft® S-GrandRed



FermCraft® S-RedPremium



BAKTERIEN



MaloCraft®

	B-Pure	B-Fruit	B-Terroir	B-Plus
WEINTYP				
ANWENDUNG	Co-Inokulation/ Sequenziell	Co-Inokulation/ Sequenziell	Co-Inokulation/ Sequenziell	Sequenziell
FRUCHT- EXPRESSION				
TERROIR- AUSDRUCK				
KOMPLEXITÄT				
GESCHMEIDIG- KEIT				
WEINSTIL	puristisches Aromaprofil und Geschmeidigkeit; Sektgrundwein	fruchtiges Aro- maprofil und Ge- schmeidigkeit	terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit	expressives Aromaprofil und Cremigkeit; Produktion von Diacetyl
SO ₂ -TOLERANZ	<18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt	<18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt	<18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt	<18 mg/L frei; <70 mg/L gesamt
PH-TOLERANZ	>3,2	>3,3	>3,3	>3,2
ALKOHOL- TOLERANZ	15 % vol.	17 % vol.	17 % vol.	15 % vol.
TEMPERATUR- EMPFEHLUNG	>20 °C	>20 °C	22–27 °C	16–27 °C
LIEFEREINHEIT	2,5 h 25 hl	2,5 h 25 hl	2,5 h 25 hl	2,5 h 25 hl

Details ab Seite 76

NÄHRSTOFFE



Details ab Seite 82

FermActiv®

	First	DAP	Duo	Complex	Power	Safe	Malo	NTU
WEINTYP								
AMMONIUM-STICKSTOFF								
THIAMIN								
ORGANISCHER STICKSTOFF								
ENTGIFTUNG								
TRÜBUNG								
VITAMINE/MINERALSTOFFE								
STEROLE/UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN								
AROMA EXPRESSION								
AROMASCHUTZ								
FAN-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL		40	40	10	30			
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Hefe-aktivierung	während der Gärung	bis zur Gärhälfte	während der Gärung	bis zur Gärhälfte	während der Gärung	vor od. während malolaktischer Gärung	während der Gärung
DOSIERUNG G/HL	30	10–100	10–50	20–60	10–40	20–40	20–40	20–80
LIEFER-EINHEIT	1 kg	1 kg, 10 kg, 20 kg	1 kg, 10 kg	1 kg	1 kg, 10 kg	1 kg	500 g	1 kg

AROMA PROTECTION
& EXPRESSION



Details ab Seite 92

FermFinesse®

	Protect	Esters	Thiols
WEINTYP			
AMMONIUM-STICKSTOFF			
THIAMIN			
ORGANISCHER STICKSTOFF	•	•	•
ENTGIFTUNG	•	•	•
VITAMINE/MINERALSTOFFE	•	•	•
STEROLE/UNGESÄTTIGTE ETTSÄUREN	•	•	•
AROMA EXPRESSION	•		
AROMASCHUTZ		•	
FAN-STEIGERUNG MG/L PRO 20 G/HL			
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Maische, Gärung, Ausbau	erstes Gärdrittel	vor Gärbeginn
DOSIERUNG G/HL	30–50	20–50	20–50
LIEFER-EINHEIT	1 kg	1 kg	1 kg

ENZYME



ZymTec®

	Mash White	Mash Red	Clear	Power	Fruit Expression	Autolysis
WEINTYP						
VERFÜGBAR ALS						
MAZARATION						
KLÄRUNG						
FILTRATION						
AUTOLYSE						
AROMA-EXPRESSION						
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Maische	Maische	Saft	Maische und/oder Saft	Wein in Endgärung od. Ausbau	Wein in Endgärung od. Ausbau
DOSIERUNG IN G BZW. ML/HL BZW. 100 KG	2–4 g bzw. ml/100 kg	2–4 g bzw. ml/100 kg	2–4 g bzw. ml/100 kg	2–4 g bzw. ml/100 kg bzw. hl	3–6 g/hl	6–10 g/hl
LIEFER-EINHEIT	granuliert: 100 g, 250 g flüssig: 250 g, 1 kg, 5 kg	flüssig: 250 g	granuliert: 100 g, 250 g flüssig: 250 g, 1 kg, 5 kg	granuliert: 100 g, 250 g flüssig: 250 g, 1 kg, 5 kg	granuliert: 100 g	granuliert: 100 g

Details ab Seite 98

SCHÖNUNG



Details ab Seite 106

FineOrigin®

	Pure	Activ	Advanced	Plus	Extra	PVPP
WEINTYP						
PRODUKT	Erbsen-protein	Erbsen-protein & PVPP	Erbsenprotein & PVPP & Calcium Bentonit & Chitin-Glucan	Erbsenprotein & PVPP & Gela-tine & Calcium Bentonit	PVPP & Zellulose & Gelatine & Cal-cium Bentonit	PVPP / PVPP microgra-nulated
FARBREDUKTION						
REDUKTION VEGETALER NOTEN						
GEGEN OXIDATION						
REDUKTION PHENOLE						
KLÄRUNG						
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Most, Wein	Most, Wein	Most	Most	Most	Most, Wein
DOSIERUNG G/HL	2–50	10–80	10–100	30–100	30–100	2–80
LIEFER-EINHEIT	1 kg, 10 kg; flüssig 21 kg	1 kg, 10 kg	1 kg	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg, 22,7 kg

FineOrigin®

	Gelatine Standard	Gelatine Plus	Gelatine Extra
WEINTYP			
PRODUKT	Gelatine	Gelatine, leicht löslich in Kaltwasser	Gelatine, leicht löslich in Kaltwasser
FARBREDUKTION			
REDUKTION VEGETALER NOTEN			
GEGEN OXIDATION			
REDUKTION PHENOLE			
KLÄRUNG			
ANWENDUNGS- ZEITPUNKT	Most, Wein	Most, Wein	Most, Wein, Flotation
DOSIERUNG G/HL	2–10	0,5–40	Schönung: 0,5–5; Flotation: 5–20 g/hl
LIEFER- EINHEIT	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg

FineOrigin®

	Casein	Albumin	ISI	Carbo- Taste	Carbo- Colour
WEINTYP					
PRODUKT	Casein	Albumin	Isinglass – Hausenblase	Aktivkohle – Geschmack	Aktivkohle – Farbe
FARBREDUKTION					
REDUKTION VEGETALER NOTEN					
GEGEN OXIDATION					
REDUKTION PHENOLE					
KLÄRUNG					
ANWENDUNGS- ZEITPUNKT	Most, Wein	Wein	Most, Wein	Most, Wein	Most, Wein
DOSIERUNG G/HL	2–60	2–10	0,25–3	2–100	10–100
LIEFER- EINHEIT	1 kg	1 kg	50 g, 100 g	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg

TANNINE



Details ab Seite 124

TanProtect®

	White	Red	Ferm
WEINTYP			
HEMMUNG LACCASE (BOTRYTIS)			
OXIDATIONS-SCHUTZ			
FARB-STABILITÄT			
KÖRPER			
REAKTION MIT PROTEINEN			
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Maische, Most, Wein	Maische, Most, währ. Gärung	während der Gärung, bei Pressung
DOSIERUNG IN G/HL BZW. 100 KG	3-15	gesundes Lesegut: 10-30; botrytis befallenes Lesegut: 40-80	10-40
LIEFER-EINHEIT	1 kg	1 kg	1 kg

TANNINE



Details ab Seite 130

TanFinesse®

	Structure &Length	Light	Medium	Medium Plus	Intense	Structure &Balance	Roundness &Balance	Elegance &Balance
STRUKTUR	●	●	●	●	●	●	●	●
LÄNGE	●	●	●	●	●	●	●	●
KOMPLEXITÄT		●	●	●	●	●	●	●
VOLUMEN		●	●	●	●	●	●	●
FRISCHE	●	●	●	●	●	●	●	●
ANWEN- DUNGS- ZEITPUNKT	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung	während der Reifung und/ oder kurz vor der Füllung zur Feinab- stimmung
DOSIERUNG G/HL	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl	WW/Rosé/ RW: 0,1– 40 g/hl
LIEFER- EINHEIT	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g	50 g; 100 g, 250 g

Die Produkte der BalanceFinesse®- und TanFinesse®-Gruppe behalten Eleganz und Feingliedrigkeit auch bei höheren Dosierungen. Es sind Aufwandmengen bis zu 40 g/hl und auch darüber möglich. Die Kombination aus unterschiedlichen Produkten dieser Gruppen ist je nach oenologischen Ziel sehr sinnvoll. Details siehe unter „Profilierung / Füllfertigmachung“.

HARMONISIERUNG



Details ab Seite 140

BalanceFinesse®

	GumSelect	PremierCru	GrandCru
LÄNGE	●	●	●
KOMPLEXITÄT	●	●	●
VOLUMEN	●	●	●
FRISCHE		●	●
UNTERSTÜTZUNG FRISCHE FRUCHT		●	●
UNTERSTÜTZUNG REIFE FRUCHT		●	●
DOSIERUNG G/HL	WW/Rosé: 0,5–50 g/hl; RW: 5–160 g/hl	WW/Rosé: 0,25–50 g/hl; RW: 1–160 g/hl	WW/Rosé: 0,1–20 g/hl; RW: 0,5–40 g/hl
ANWENDUNGS- ZEITPUNKT	vor der Füllung	vor der Füllung	vor der Füllung
LIEFER- EINHEIT	500 g, 1 kg	100 g, 250 g, 500 g, 1 kg	100 g, 250 g, 500 g, 1 kg

STABILISIERUNG

StaboProtect®



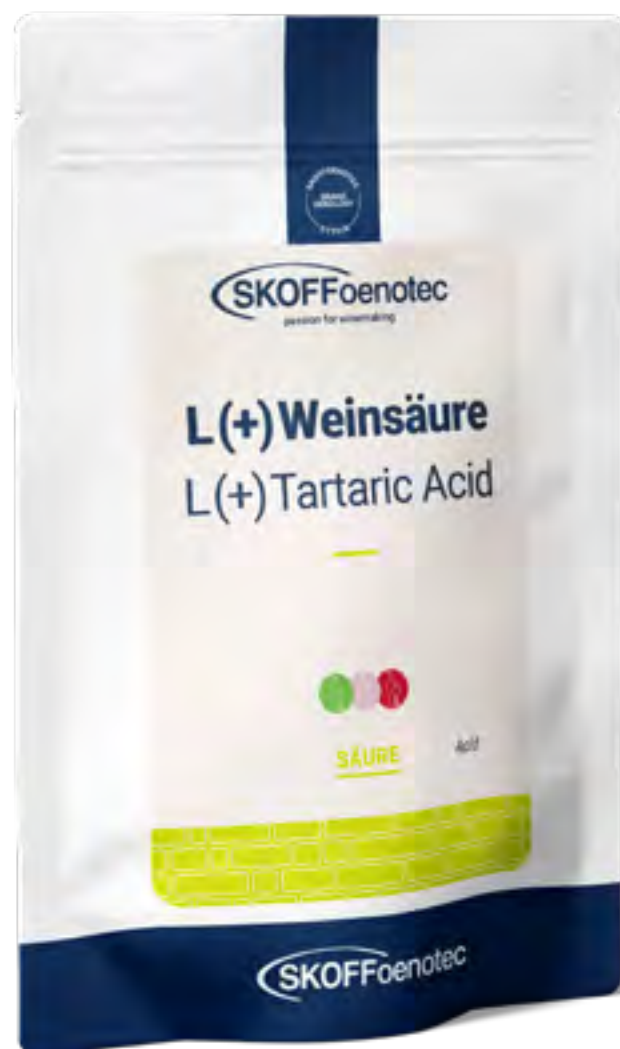
	BentoOrigin	BentoPower
WEINTYP		
PRODUKT	Ca-Bentonit	Na-Ca-Bentonit
KLÄRUNG		
EIWEISS-STABILISIERUNG		
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Most	Most, während der Gärung, Wein
DOSIERUNG G/HL	50–200	80–200
LIEFER-EINHEIT	25 kg	25 kg

StaboProtect®

	MetaSafe	VinoSafe Standard	VinoSafe Plus	VinoSafe 21 %
WEINTYP				
PRODUKT	Metaweinsäure 40	CMC (Carboxy-methylcellulose)	CMC (Carboxy-methylcellulose)	CMC (Carboxy-methylcellulose)
WEIN-STABILITÄT				
LANGZEIT-WIRKUNG				
LÖSLICHKEIT				
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Wein vor der Füllung	Wein vor der Füllung	Wein vor der Füllung	Wein vor der Füllung
DOSIERUNG G/HL	10	10–20	10–20	25–45
LIEFER-EINHEIT	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg, 5 kg, 25 kg

Details ab Seite 146

SÄUREN



Weinsäure / Tartaric acid

Äpfelsäure / Malic acid

Zitronensäure / Citric acid

Ascorbinsäure / Ascorbic acid

Milchsäure / Lactic acid

Details ab Seite 154



PrimeOak®

ÜBERSICHT

OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE

ABKÜRZUNG — TOASTING	
S	Structure (Untoasted)
L	Light
M	Medium
M+	Medium Plus
H	High
X	Extra deep
SBLE	SignatureBlend Light Expression
SBME	SignatureBlend Medium Expression
SBMPE	SignatureBlend Medium Plus Expression
SBHTE	SignatureBlend HighToast Expression

SingleToast Eine Toastung mit klarem sensorischen Profil für eine gezielte Anwendung

SignatureBlend Kombination unterschiedlicher Toastings um komplexere sensorische Profile zu erreichen

			TOASTINGS	MASSE	KONTAKTZEIT
	Granulate SingleToast FR		S/L/M/M+/H	2–7 mm	 1–2 Wochen
	Chips SingleToast FR		S/L/M/M+/H	5–20 mm	 4–8 Wochen
	Chips SingleToast US		M/M+	5–20 mm	 4–8 Wochen
	Chips SignaturBlend FR		Structure & Length; Terroir & Fruit; Fruit & Volume; Vanille Expression; Spice Expression; Mokka Expression; HighToast Expression	5–20 mm	 4–8 Wochen
	Blocks SingleToast FR	B.07	L/M/M+	7 mm (47 x 47 x 7)	 2–4 Monate
	Staves SingleToast FR	S.07	S/L/M/M+/H	7 mm (960 x 47 x 7) ca. 200 g	 4–6 Monate
		S.12	X	12 mm (960 x 47 x 12) ca. 350 g	 6–8 Monate
		S.22	S/L/M/M+/H	22 mm (960 x 47 x 22) ca. 700 g	 10–12 Monate
	Barrel Inserts SingleToast FR	I.12 (12 Glieder)	L/M/M+/H	Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g; im Fass: 3 Glieder neben- einander, Edelstahl- verbindungen und Edelstahl-Hacken zum Befestigen am Stopfen	 4–6 Monate
		I.24 (24 Glieder)	L/M/M+/H		 4–6 Monate
	Barrel Inserts SignaturBlend FR	I.20 (20 Glieder)	SBLE; SBME; SBMPE; SBHTE		 4–6 Monate

PrimeOak®

ANWENDUNG

OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE



	ANWENDUNGSORT	ANWENDUNGSZEITPUNKT	OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Granulate SingleToast FR	Stahltank; Großes Holzfass; Gärstände	Gärung von WW, Rosé und RW; Füllfertigmachung	für die Erreichung eines bestimmten sensorischen Profils innerhalb sehr kurzer Zeit
Chips SingleToast FR			
Chips SingleToast US	Stahltank; Großes Holzfass	Gärung von WW und Rosé; im Ausbau; Füllfertigmachung	für die Erreichung eines bestimmten sensorischen Profils innerhalb kurzer Zeit
Chips SignaturBlend FR			
Blocks SingleToast FR	Stahltank; Großes Holzfass	Gärung von WW und Rosé; im Ausbau	für ein vielschichtiges sensorische Aromaprofil mit Komplexität
Staves SingleToast FR	Stahltank; Großes Holzfass	im Ausbau	für ein vielschichtiges sensorische Aromaprofil mit Komplexität
Barrel Inserts SingleToast FR			
Barrel Inserts SignaturBlend FR	Stahltank; Großes Holzfass	im Ausbau	für ein vielschichtiges sensorische Aromaprofil mit Komplexität; Fässer können dadurch länger verwendet werden – frisches Holz kommt vom Insert und die Mikrooxidation vom Fass

Details ab Seite 160

PrimeOak®

HOLZSTÄRKE UND GESCHMACKSPROFIL

Je stärker das Holz, desto
komplexer die Aromatik



PrimeOak®

TOASTUNG UND
AROMATISCHE EXPRESSION

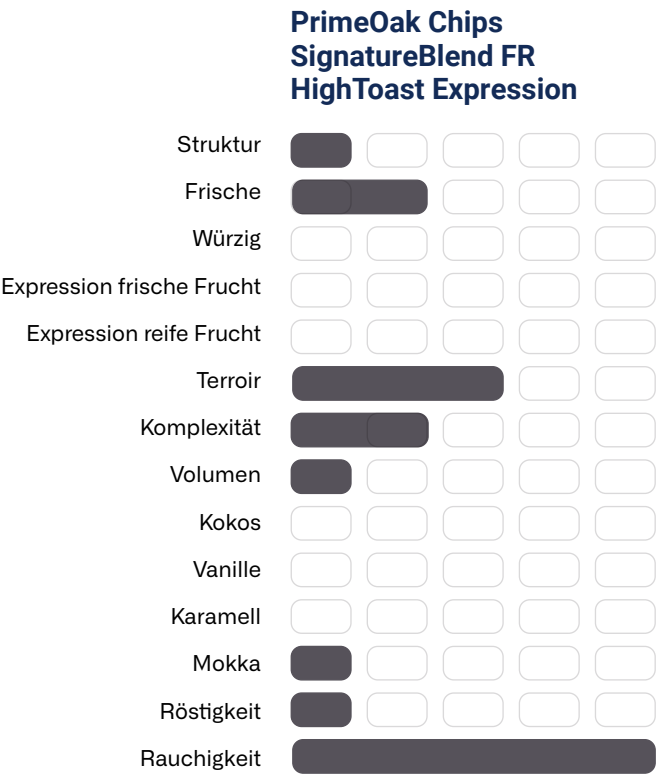
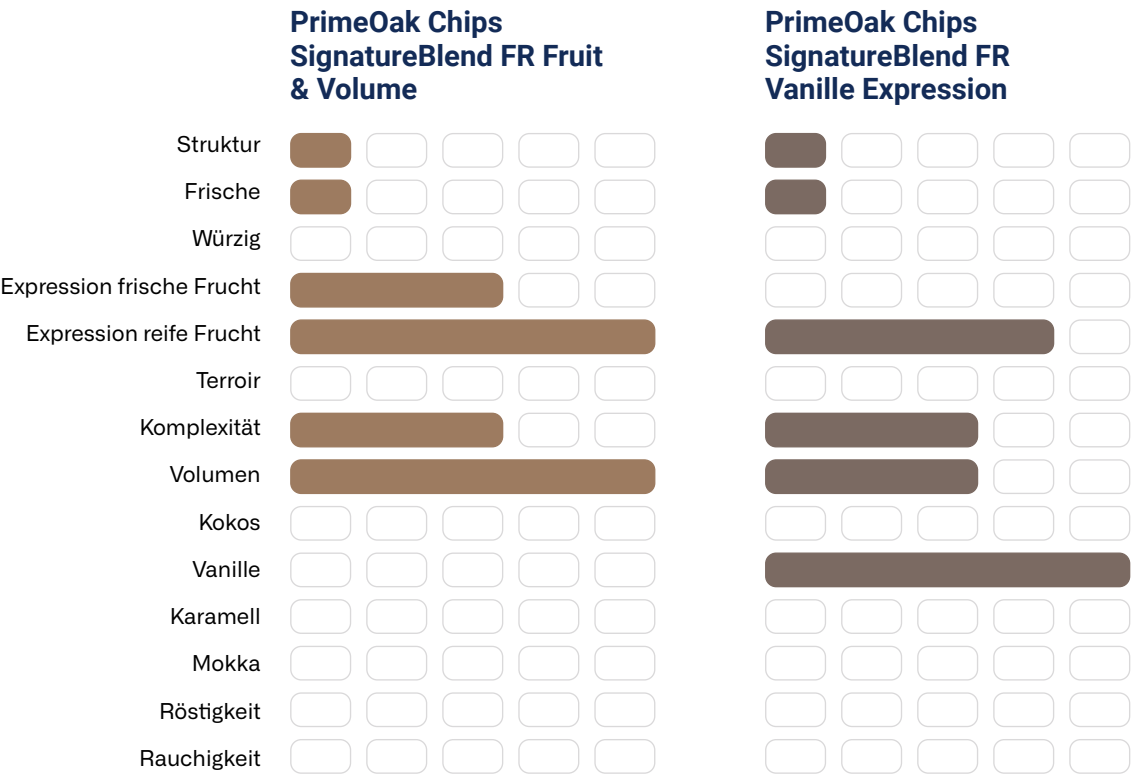
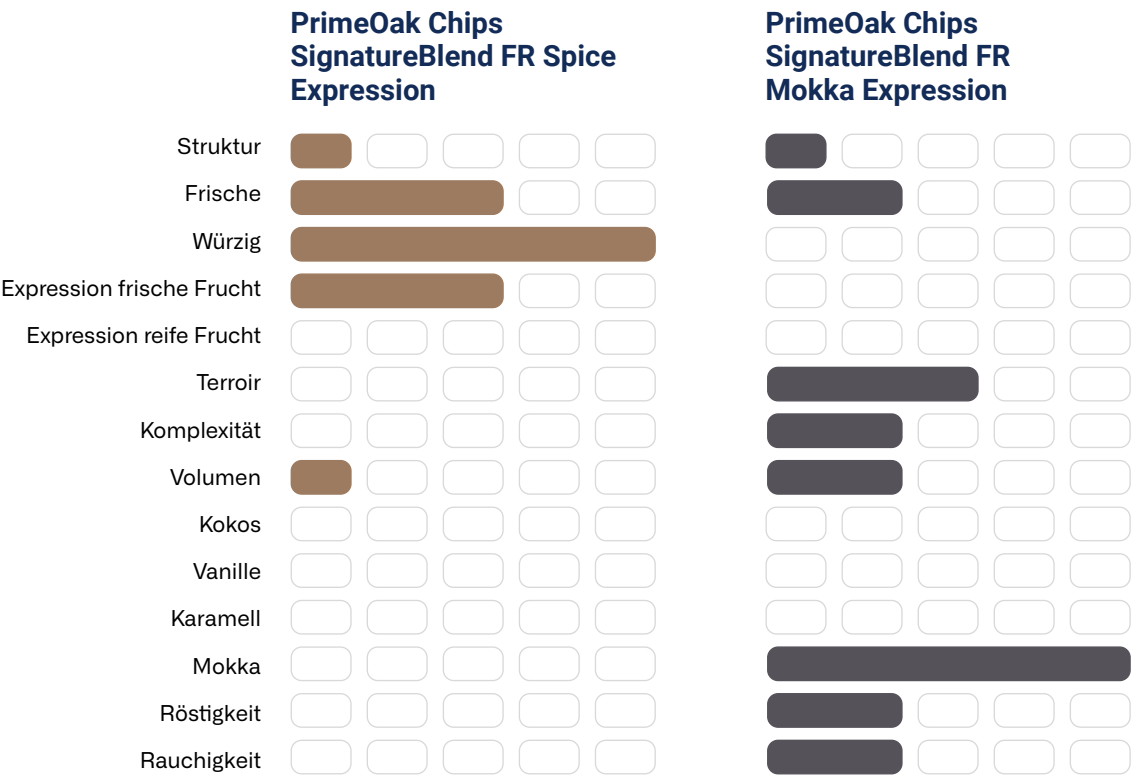
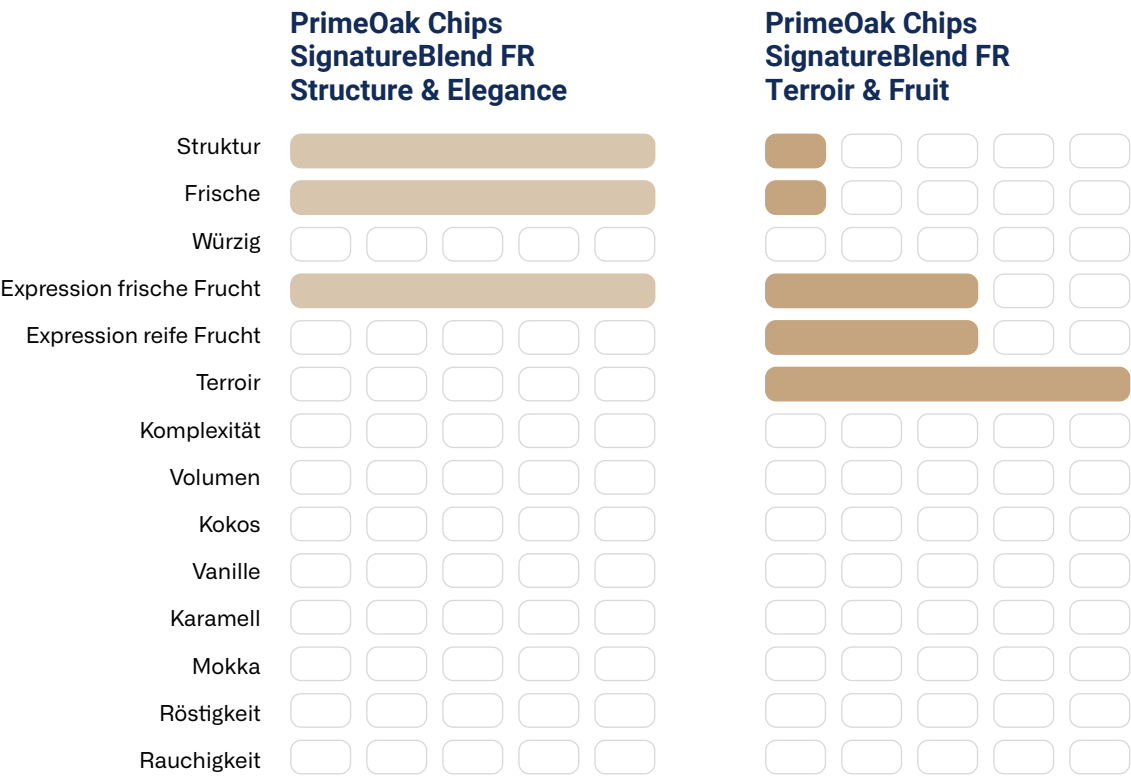
	SingleToast FR Granulate, Chips, Blocks, Staves und Barrel Inserts											
	Structure				Light				Medium			
Struktur	████████				██████				████			
Frische	████████				██████				████			
Würzig	□□□□				□□□□				□□□□			
Expression frische Frucht	██████				██████				████			
Expression reife Frucht	□□□□				██████				□□□□			
Terroir	□□□□				□□□□				□□□□			
Komplexität	□□□□				██████				████████			
Volumen	□□□□				████				██████			
Kokos	□□□□				██████				□□□□			
Vanille	□□□□				██████				██████			
Karamell	□□□□				□□□□				████████			
Mokka	□□□□				□□□□				□□□□			
Röstigkeit	□□□□				□□□□				████			
Rauchigkeit	□□□□				□□□□				□□□□			

	US M				USM+			
Struktur	████				████			
Frische	████				██			
Würzig	□□□□				□□□□			
Expression frische Frucht	□□□□				□□□□			
Expression reife Frucht	□□□□				□□□□			
Terroir	□□□□				██			
Komplexität	████				████			
Volumen	████				████			
Kokos	██████				██████			
Vanille	██████				██████			
Karamell	██████				██			
Mokka	□□□□				□□□□			
Röstigkeit	████				██████			
Rauchigkeit	□□□□				██			

	Medium Plus	High	X
Struktur	████	████	████
Frische	██	██	██
Würzig	□□□□	□□□□	□□□□
Expression frische Frucht	□□□□	□□□□	□□□□
Expression reife Frucht	████	██	████
Terroir	████	████	████
Komplexität	████	████	████
Volumen	□□□□	□□□□	██
Kokos	□□□□	□□□□	□□□□
Vanille	□□□□	□□□□	████████
Karamell	████	████	████
Mokka	██	████	████████
Röstigkeit	████████	████	████
Rauchigkeit	████	████	██



SIGNATURE BLEND
CHIPS



SIGNATUREBLEND
BARREL INSERTS

	PrimeOak Inserts Signature Blend FR Light Expression	PrimeOak Inserts Signature Blend FR Medium Expression	PrimeOak Inserts Signature Blend FR Medium- Plus Expression	PrimeOak Inserts Signature Blend FR High Toast Expression
Struktur				
Frische				
Würzig				
Expression frische Frucht				
Expression reife Frucht				
Terroir				
Komplexität				
Volumen				
Kokos				
Vanille				
Karamell				
Mokka				
Röstigkeit				
Rauchigkeit				



PrimeOak®
DOSIEREMPFEHLUNGEN

LEICHTE WEISS-
UND ROSÉWEINE
20–100 g/hl

KRÄFTIGTE WEISS-
UND ROSÉWEINE
20–400 g/hl

LEICHTE ROTWEINE
50–300 g/hl

KRÄFTIGE
ROTWEINE
50–800 g/hl

Info: 1.200 g/hl Eichenprodukte entsprechen 100% Neuholz von einem neuen 225 L Barrique

KOMBINATIONEN
UNTERSCHIEDLICHER
TOASTINGS
Die Kombination
von 2 oder 3
Toastings erhöht
die geschmackliche
Komplexität.
Die optimale
Kombination richtet
sich nach dem
oenologischen Ziel.

BEISPIELE

1

10%	60% (70%)	30% (20%)
Light	Medium	High/Medium Plus
Light	High/Medium Plus	Medium
High/Medium Plus	Light	Medium

2

70% (80%)	30% (20%)
Light	Medium
Medium	Light
High/Medium Plus	Medium
Medium	High/Medium Plus

3

50%	50%
Light	Medium
Medium	High/Medium Plus

Produktdetails

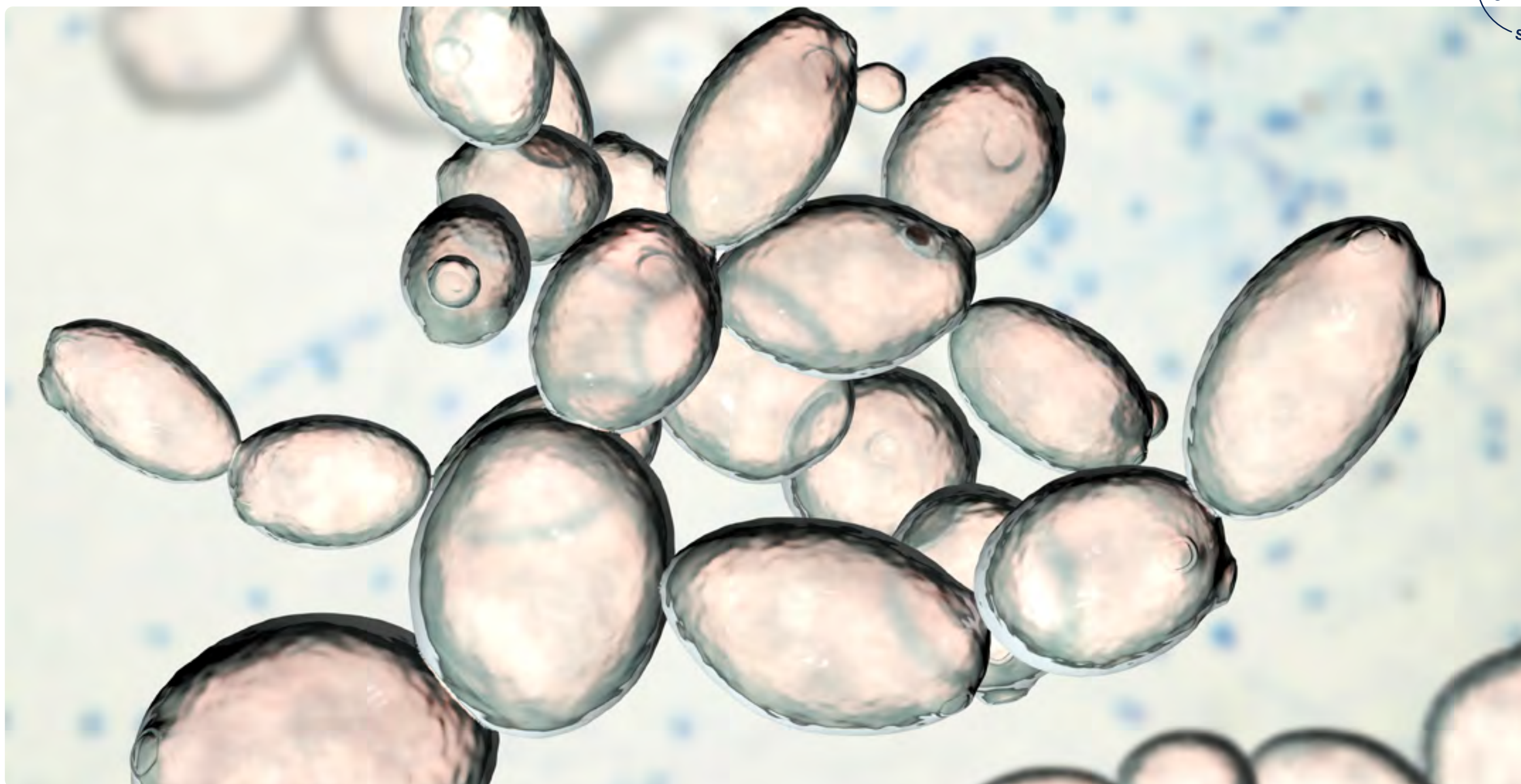


ZERTIFIKATE
← Hier finden Sie alle
Produktzertifikate

02

HEFEN

FermCraft®



WEINTYP



FermCraft® S-Pure

Hefe für eine pures,
sortentypisches Aromaprofil

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine und Schaumweine mit einem puren, mineralischen und sorten-
typischen Aromaprofil. Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute
aromatische Leistung liegt bei 12–18 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von
flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion;
schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung;
ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen;
Alkoholtoleranz: 16,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Mittelhoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die
Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen
werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivie-
rung, FermFinesse Esters/FermFinesse Thiols für eine intensivere Frucht-
ausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik
empfohlen.



WEINTYP



FermCraft® S-Arom

Hefe für ein
intensives Aromaprofil

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

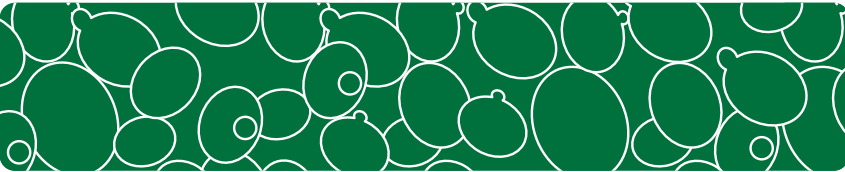
Weine mit einem intensiven Aromaprofil durch die Produktion von stabi-
len Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute
aromatische Leistung liegt bei 12–15 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von
flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion;
schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung;
ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen;
Alkoholtoleranz: 16,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung
von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden.
Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefaktivierung,
FermFinesse Esters für eine intensivere Fruchtausprägung und
FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.



WEINTYP



FermCraft® S-Finesse

Hefe für ein finessenreiches
und sortentypisches Aromaprofil

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem finessenreichen und sortentypischen Aromaprofil durch die Produktion von Sorten- (Thiolen) und stabilen Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 14–18 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen; Alkoholtoleranz: 15,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.



FermCraft® S-Expression

Hefe für ein expressives
und sortentypisches Aromaprofil

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem expressiven und sortentypischen Aromaprofil; Produktion von Sorten- (Thiole) sowie stabilen Gäraromen (Ester).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen und freies SO₂ bei tiefem pH; Alkoholtoleranz: 18,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.



WEINTYP



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

WEINTYP



FermCraft® S-Thiol

Hefe für ein aromatisches
und sortentypisches Aromaprofil

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Weine mit einem aromatischen und sortentypischen Aromaprofil durch die Produktion von Sorten- (Thiolen) und stabilen Gäraromen (Ester). Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 14–18 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure und Schwefelverbindungen; kaum Schaumproduktion; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; Alkoholtoleranz: 15,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Hoher Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.



FermCraft® S-GrandCru

Hefe für ein sortentypisches
Aromaprofil

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Komplexe Weine mit einem sortentypischen Aromaprofil. Für Weine mit hohem Alkoholgehalt (bis 17,5 % vol.) geeignet. Die empfohlene Gärtemperatur für eine sehr gute aromatische Leistung liegt bei 15–23 °C.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; Alkoholtoleranz: 17,0 % vol.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.



WEINTYP



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

WEINTYP



FermCraft® S-RedFruity

Hefe für ein
fruchtiges Aromaprofil

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe Re-
hydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Fruchtige und elegante Weine.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften mit geringer Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd. Schnelle Angärung, sehr gute Gärkinetik und rasche Durchgärung. Alkoholtoleranz bis 16 % vol.; Temperaturtoleranz bis 32 °C.; Abbau von ca. 25 % der Äpfelsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.



WEINTYP



FermCraft® S-GrandRed

Hefe für ein
komplexes Aromaprofil

PRODUKT

Hefe für ein komplexes Aromaprofil

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reife Weine mit einem komplexen Aromaprofil.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; Alkoholtoleranz: 17,0 % vol.; Temperaturtoleranz: 35 °C.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–25 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe Re-
hydrierungsprotokoll

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

WEINTYP



FermCraft® S-RedPremium

Hefe für ein
reifes Aromaprofil

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

PRODUKT- VORBEREITUNG

Rehydrierung in Wasser
bei 37–40 °C; siehe
Rehydrierungsprotokoll

PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Balancierte Weine mit einem reifen Aromaprofil.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen; Alkoholtoleranz: 18,0 % vol.; Temperaturtoleranz: 32 °C.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Geringer Nährstoffbedarf. Ein Nährstoffdefizit kann durch die Anwendung von FermActiv Complex und FermActiv Power ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN



BAKTERIEN

MaloCraft®





MaloCraft® B-Pure

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein puristisches Aromaprofil und Geschmeidigkeit am Gaumen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT
für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein puristisches Aromaprofil und Geschmeidigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <15 % vol; pH >3,2; Temperatur >20 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe



MaloCraft® B-Fruit

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein fruchtbetontes Aromaprofil und Geschmeidigkeit am Gaumen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT
für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein fruchtbetontes Aromaprofil und Geschmeidigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <17 % vol; pH >3,3; Temperatur >20 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe



WEINTYP



MaloCraft® B-Terroir

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit am Gaumen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT
für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <17 % vol; pH >3,3; Temperatur 22–27 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe.



MaloCraft® B-Plus

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – Produktion von Diacetyl für ein expressives Aromaprofil und Cremigkeit am Gaumen

WEINTYP



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT
für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein expressives Aromaprofil und Cremigkeit am Gaumen; Produktion von Diacetyl; Anwendung in sequenzieller Inokulation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <15 % vol; pH >3,2; Temperatur 16–27 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe.



NÄHRSTOFFE

FermActiv®



WEINTYP



FermActiv® First

Hefeaktivator zur Sicherstellung
einer guten Gärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

30 g/hl (berechnet nach
der zu inokkulierenden
Tankgröße); in den Hefe-
ansatz 15 Minuten vor
Hefe hinzufügen

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 20-facher Menge hei-
ßem Wasser (40 °C) unter
ständigem Rühren auf-
lösen. Danach 15 Minuten
quellen lassen, anschlie-
ßend umrühren und Hefe
hinzufügen

LIEFEREINHEIT
1 kg

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Sterolen, Fettsäuren,
Vitaminen und Mineralstoffen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Hefeaktivator; Vorbereitung der Hefe für eine bessere Gärung; Reduktion
des Risikos für Gärstockung; Verringerung der Produktion unerwünschter
Komponenten (flüchtige Säure, Schwefelverbindungen); Erhöhung er-
wünschter Komponenten, insbesondere von Aromen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Aktivierung der Hefe mit FermActiv First wird die Hefezellwand
durchlässiger, weshalb größere Stickstoffverbindungen (an denen
Thiol-Aromavorstufen hängen) von der Hefe leichter in die Zelle gezogen
und dort verarbeitet werden können. Das resultiert wiederum in einer
intensiveren Aromatik der Weine. Darüber hinaus kann sich die Hefe
leichter entgiften, was zu einer geringeren Produktion von flüchtigen sowie
auch H₂S-Verbindungen führt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Einsatz bei allen Weinen (leicht bis schwer, weiß, rosé und rot) und sämt-
lichen Reifegraden empfohlen.



WEINTYP



FermActiv® DAP

DAP Hefeernährung
für eine saubere Gärung

PRODUKT

Hefenährstoff Diammoniumphosphat (DAP)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik;
gegen Bockserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen
Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausrei-
chende Nährstoffversorgung beugt der Bockserbildung vor und resultiert
außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefe-
lagerung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezellzahl und
somit zu einer besseren Gärkinetik.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes;
gestaffelte Anwendung in der Höhe von 10–25 g/hl pro Gabe empfohlen.
10 g/hl bringen 21 mg/L assimilierbaren Stickstoff; gesetzlicher Grenzwert:
100 g/hl.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

10–100 g/hl; ab 2. Gär-
drittel (ca. 3. Gärtag) nach
Bedarf in mehreren Teil-
gaben von 10–25 g/hl.

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in Most oder Wasser
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg, 20 kg

NÄHRSTOFFE

WEINTYP



FermActiv® Duo

DAP & Thiamin Hefeernährung
für eine saubere Gärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

10–50 g/hl; ab 2. Gär-
drittel (ca. 3. Gärtag) nach
Bedarf; gestaffelte Gabe
von 10–25 g/hl; bis zur
Gärhälfte

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in Most oder Wasser
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Hefenährstoff Diammoniumphosphat (DAP) und Thiamin (Vitamin B1)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen
Böckserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen
Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine aus-
reichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resul-
tiert außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende
Hefelagerung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezell-
zahl und somit zu einer besseren Gärkinetik. Thiamin hat einen positiven
Effekt auf die Hefezellwand. Der Botrytispilz verstoffwechselt das in der
Traube natürlich vorkommende Thiamin (Vitamin B1), weshalb vor allem
bei botrytisbefallenem Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im
Ernährungskonzept wichtig ist.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes; ge-
staffelte Anwendung in der Höhe von 10–25 g/hl pro Gabe empfohlen.
Anwendung wegen Thiamin nur bis zur Gärhälfte; 10 g/hl bringen 21 mg/L
assimilierbaren Stickstoff; gesetzlicher Grenzwert: 50 g/hl.



WEINTYP



FermActiv® Complex

Organische Hefeernährung und Entgiftung für eine
saubere und sichere Gärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–60 g/hl; Anwendung
während der ersten zwei
Drittel der Gärung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Komplexer Nährstoff bestehend aus Hefeautolysat und inaktivierter Hefen
mit natürlich hohem Gehalt an organischem Stickstoff (Aminosäuren,
Peptide) Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reproduktion des natürlichen Nährstoffgehalts von Mosten für eine
ausgeglichene Nährstoffbilanz. Komplett-Ernährung sowie Entgiftung;
Reduktion unerwünschter Produkte (Schwefelverbindungen), verbes-
serte, reintonigere Gärung; verbesserte Aromatik; gegen Böckserbildung;
Verringerung des Risikos für Gärstockung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen
Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausrei-
chende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert
außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefe-
lagerung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezellzahl und
somit zu einer besseren Gärkinetik. Organische Ernährung wird von der
Hefe langsamer verstoffwechselt, weshalb die Zellzahlen in geringem Aus-
maß ansteigen bzw. der Stickstoff länger verfügbar ist. Der Entgiftungsef-
fekt des Produkts wirkt sich positiv auf die Gärkinetik und somit auch auf
die Aromatik aus.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes;
10 g/hl bringen ca. 5 mg/L assimilierbaren Stickstoff in einer Effizienz
von 20 mg/L in mineralischer Form. Bei höheren Nährstoffdefiziten ist es
empfehlenswert, eine Kombination mit mineralischen Stickstoffquellen
(FermActiv DAP oder FermActiv Duo) zum Nährstoffausgleich zu machen.



WEINTYP



FermActiv® Power

DAP & Thiamin & inaktive Hefen – eine komplexe
Hefeernährung für eine saubere Gärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

10–50 g/hl; ab 2. Gädr Drittel
(ca. 3. Gärtag) bis zu Gär-
hälte nach Bedarf

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Komplexer Nährstoff bestehend aus inaktivierten Hefen kombiniert mit
Diammoniumphosphat (DAP) und Thiamin (Vitamin B1)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Komplette Ernährung für eine gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen
Böckserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl; Kombination aus organischer
und anorganischer Ernährung für schnelle und langanhaltende Stickstoff-
verfügbarkeit.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die Kombination aus mineralischer und organischer Stickstoffquelle ver-
bindet eine schnelle mit einer konstanten Nährstoffverfügbarkeit. Durch
den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen Gärung,
was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausreichende
Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert außer-
dem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelage-
rung geeignet ist. Es kommt zu einer Vermehrung der Hefezellzahl und
somit zu einer besseren Gärkinetik. Thiamin hat einen positiven Effekt
auf die Hefezellwand. Der Botrytispilz verstoffwechselt das in der Traube
natürlich vorkommende Thiamin (Vitamin B1), weshalb vor allem bei bo-
trytisbefallenen Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im Ernäh-
rungskonzept wichtig ist.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Aufwandmenge richtet sich nach dem Nährstoffgehalt des Mostes;
gestaffelte Anwendung in der Höhe von 10–25 g/hl pro Gabe empfohlen;
20 g/hl geben 28 mg/L assimilierbaren Stickstoff; gesetzlicher Grenzwert:
50 g/hl.



WEINTYP



FermActiv® Safe

Entgiftung für
eine sichere Gärung

PRODUKT

Heferinden

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entgiftung des Millieus durch die Entfernung von gärhemmenden Stoffen
und Pestiziden; Verbesserung der Gärung; gegen Gärstockung – kann
präventiv wie auch kurativ angewendet werden; bei Gärneustart (siehe
Protokoll für Gärneustart).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung von Gärstockungen bei schwierigen Bedingungen oder bei
Spontangärungen. Effiziente Entgiftung vor einem Gärneustart.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei beginnender stockenden Gärung, bei Gärneustart und bei Spontangä-
rung (damit es zu einem besseren Gärverlauf kommt) empfohlen; gesetz-
licher Grenzwert: 40 g/hl.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Präventiv: 20–30 g/hl;
Kurativ: 40 g/hl (siehe
dazu auch Protokoll für
Gärneustart)

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 20-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

NÄHRSTOFFE

WEINTYP



FermActiv® Malo

Bakteriennährstoff und Entgiftung für eine effiziente
malolaktische Gärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–40 g/hl; Anwendung
mindestens eine Stunde
vor der Bakterienzugabe

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
500 g

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Inaktivierte Hefe und Heferinden

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für eine effiziente malolaktische Gärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Effiziente malolaktische Gärung durch Nährstoffe und Entgiftung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung auch empfohlen beim Neustart oder wenn der BSA einige
Tage nach Bakteriengabe nicht begonnen hat. Gesetzlicher Grenzwert:
300 g/hl.



WEINTYP



FermActiv® NTU

Zur Erhöhung der Trübung für eine bessere
und reintonigere Gärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

20–40 g/hl; in den Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

NÄHRSTOFFE

PRODUKT

Pulverförmige Zellulose

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Erhöhung der Trübung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Eine Erhöhung der Trübung bei zu klaren Mosten führt zu einer guten und
sicheren Gärung, das wiederum in eine klare Aromatik resultiert.

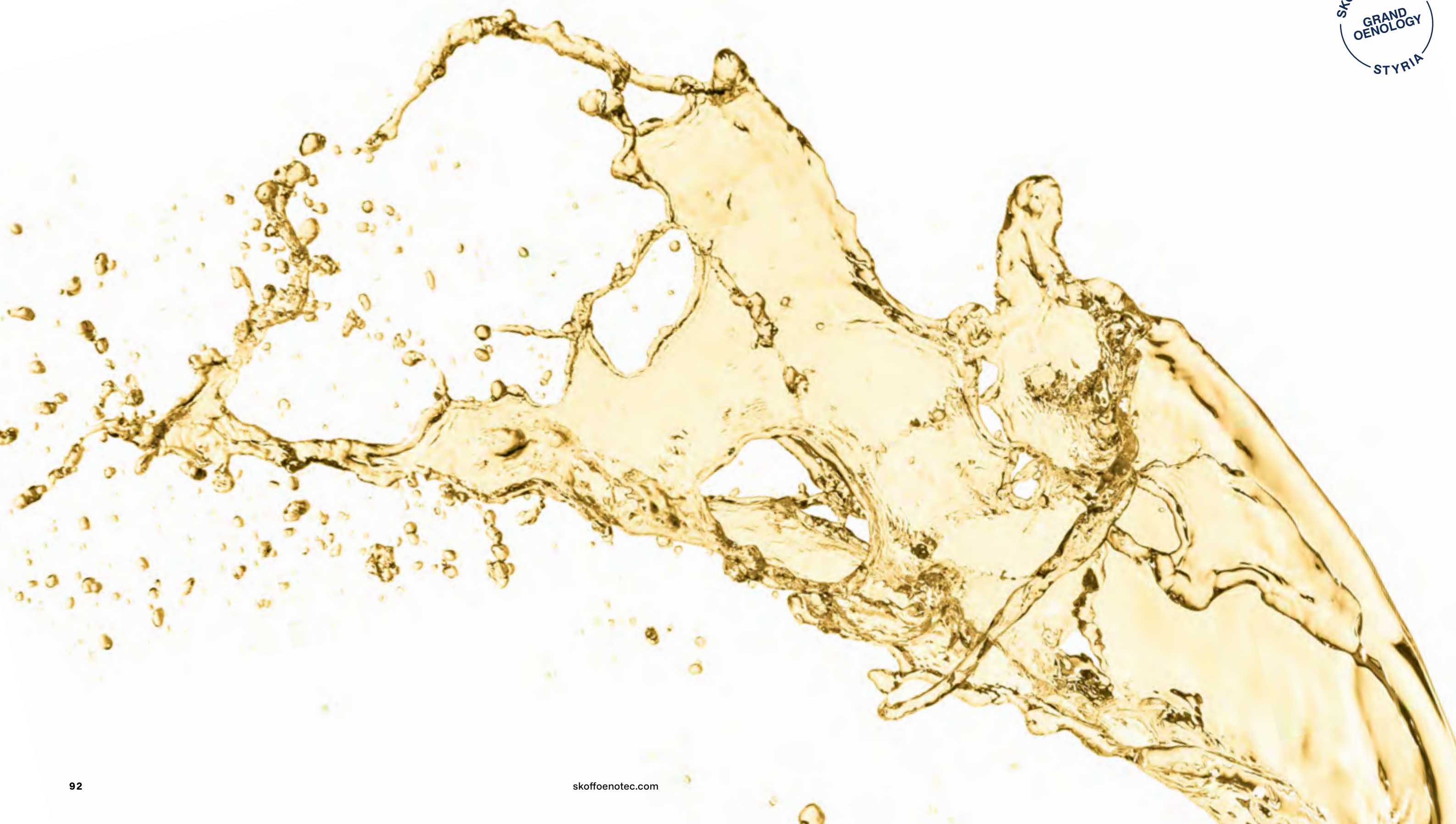
EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Hefe verwendet FermActiv NTU um im Tank während der Gärung
leichter in Bewegung zu bleibt und nach oben zu treiben. Somit kommt es
zu einer guten Hefeverteilung und nicht zu einer Konzentration vorwiegend
am unteren Teil des Tanks. Die bessere Hefeverteilung führt zu einer guten
Gärung. Eine Anpassung der Trübung auf einen NTU-Wert von mindestens
150 ist für alle Gärungen empfehlenswert. Der Trübungswert (NTU-Wert)
wird je nach aromatischen Ziel mit dem Feintrub nach der Sedimentation
eingestellt. Wenn man Gäraromen/Ester ausprägen möchte, ist es umso
besser, je weiter der NTU-Wert unter 80 liegt. Für die Expression von Sor-
tenaromen/Thiole ist ein höherer Feintrubanteil, mit einem NTU-Wert von
100 bis 150, empfehlenswert. Um die Gärung und die Aromaexpression zu
optimieren, sollte die Differenz vom Feintrub-Trübunswert auf einen NTU-
Wert von mindestens 150, mit FermActiv NTU eingestellt werden.



AROMA PROTECTION & EXPRESSION

FermFinesse®





FermFinesse® Protect

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während
Vinifikation und Reifung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

auf die Maische: 30–50 g/hl;
während der Gärung:
30–50 g/hl; im Ausbau:
5–15 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

**AROMA
PROTECTION &
EXPRESSION**

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Glutathion und dessen
Precursoren

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Aromaschutz von Weiß- und Roséweinen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während Vinifikation und
Reifung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei einer Anwendung auf der Maische und/oder während der Gärung ist
ein gutes Nährstoffmanagement notwendig, um eine effiziente Wirkung zu
erzielen. Bei der Anwendung im Ausbau wird eine gestaffelte Anwendung
in mehrmaligen kleineren Dosierungen von 5–15 g/hl empfohlen.



FermFinesse® Esters

Aroma Expression
von Estern/Gäraromen

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Aminosäuren und
Ergosterolen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Erhöhung der Gäraromen/Ester für eine intensivere Fruchtausprägung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch das erhöhte Anfangsniveau der Aromen, von welchem die Oxidation
beginnt, steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung bei Hefen mit guter Bildung von Estern/Gäraromen; Gärtem-
peratur zwischen 12–16 °C und einer Trübung von 30 bis 80 NTU. Beibe-
haltung eines anaeroben Mileus im Produkt (also keine Anwendung von
Sauerstoff bei Zugabe bzw. während der Gärung).



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

30 g/hl; in die Gärung
nachdem sich die Dichte
um 30 °Oe (ca. 3. Gärtag)
verringert hat.

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

**AROMA
PROTECTION &
EXPRESSION**

WEINTYP



FermFinesse®

Thiols

Aroma Expression von
Thiolen/Sortenaromen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–40 g/hl; Empfehlung:
ein paar Stunden vor He-
fegabe; möglich bis zum
Ende des 1. Drittels der
Gärung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

AROMA PROTECTION & EXPRESSION

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an reduzierenden
Komponenten

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Erhöhung und Schutz der Sortenaromatik/Thiole für eine intensivere
Fruchtausprägung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch das erhöhte Anfangsniveau der Aromen, von welchem die Oxidation
beginnt, in Kombination mit der Einbringung von oxidationsschützenden
Komponenten steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung mit thiolausprägenden Hefen bei einer Gärtemperatur von
15–18 °C; oxidierbar Phenole müssen vorab entfernt werden (Most-
schönung); das Aromapotenzial ist in Abhängigkeit vom Potenzial der
Rebsorte.



ENZYME

ZymTec®



WEINTYP



VERFÜGBAR



ZymTec® Mash White

Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung
und Extraktion von Aromavorstufen

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 2–4 g/100 kg
L 2–4 ml/100 kg
Maische

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Granulat: in Most oder
Wasser auflösen;
Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g, 250 g,
flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g, 1 kg, 5 kg

ENZYME

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationszeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils; Erhöhung der Aromaauslaugung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, zu einer Erhöhung des Seihmostanteils sowie zu einer besseren Pressbarkeit mit deutlich höherer Ausbeute. Durch die Erhöhung des Seihmosts und der besseren Pressbarkeit kommt es zu einer geringeren Gerbstoffbelastung des Mostes, da der Saft schon bei niedrigerem Druck aus den Beeren zu pressen ist. Die kürzere Mazerationszeit führt zu einer Optimierung der Abläufe bei der Verarbeitung und verringert dadurch das Risiko eines negativen mikrobiologischen Einflusses. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Aufwandmenge ist ebenfalls abhängig von der Rebsorte und der Dicke der Beerenschale, also dem Pektingehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektingehalt kann die Menge bis zur Verdoppelung erhöht werden. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.



ZymTec® Mash Red

Enzym für Mazeration – Verbesserung der Produktionsleistung
sowie Extraktion von Farbstoffen, Tannin und Aromavorstufen

WEINTYP



VERFÜGBAR



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

L 2–4 ml/100 kg
Maische

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT

flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g

ENZYME

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz mit Verkürzung der Mazerationszeit; Erhöhung von Farbauslaugung und Farbstabilität; mehr weiche Tannine; verbessertes Aromaprofil; Erhöhung der Produktionsleistung und der Weinausbeute.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, weichen Tanninen und Farbstoffen. Die Farbstabilität im Wein wird erhöht. Es kommt zu einer höheren Ausbeute bei der Pressung. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Zugabe des Enzyms bereits beim Rebein empfohlen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.



WEINTYP



VERFÜGBAR



ZymTec® Clear

Enzym für
eine effiziente Klärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 2–4 g/hl
L 2–4 ml/hl
Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Granulat: in Most oder
Wasser auflösen;
Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g, 250 g,
flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g, 1 kg, 5 kg

ENZYME

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Schnelle und effiziente Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die schnelle Klärung kann der Most rasch weiterverarbeitet werden. Die Klärung ist effizienter, wodurch klare Moste mit niedrigen NTU-Werten erzielt werden können. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Um den Arbeitsablauf zu erleichtern, kann das Enzym (gesamte Menge für den Tank) beim ersten Saftablauf in die Saftwanne gegeben oder im Tank vorgelegt werden. Man presst also direkt in das Enzym. Wird der Tank von unten befüllt, kommt es zu einer guten Durchmischung und das Enzym kann sofort wirken. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Aufwandmenge ist ebenfalls abhängig von der Rebsorte und der Dicke der Beerenschale, also dem Pektingehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektingehalt kann die Menge bis zur Verdoppelung erhöht werden. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung – deshalb sollte eine Bentonitgabe erst nach dem vollständigen Pektinabbau (Prüfung mit Pektintest) erfolgen.



ZymTec® Power

Enzym für Mazeration & Klärung – Verbesserung der Produktionsleistung, Extraktion von Aromavorstufen und effiziente Klärung

WEINTYP



VERFÜGBAR



PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationzeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils; Erhöhung der Aromaauslaugung; schnelle und effiziente Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die erhöhte Mazerationseffizienz führt zu einer Erhöhung der Auslaugung von Aromavorstufen, zu einer Erhöhung des Seihmostanteils sowie zu einer besseren Pressbarkeit mit deutlich höherer Ausbeute. Durch die Erhöhung des Seihmosts und der besseren Pressbarkeit kommt es zu einer geringeren Gerbstoffbelastung des Mostes, da der Saft schon bei niedrigerem Druck aus den Beeren zu pressen ist. Die kürzere Mazerationzeit führt zu einer Optimierung der Abläufe bei der Verarbeitung und verringert dadurch das Risiko eines negativen mikrobiologischen Einflusses. Durch die schnelle Klärung kann der Most schnell weiterverarbeitet werden. Die Klärung ist effizienter, wodurch klare Moste mit niedrigen NTU-Werten erzielt werden können. Die Aufspaltung der Pektine hat einen positiven Einfluss auf die Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Aufwandmenge ist ebenfalls abhängig von der Rebsorte und der Dicke der Beerenschale, also dem Pektingehalt. Bei dickhäutigen Beeren und Rebsorten mit höherem Pektingehalt kann die Menge bis zur Verdoppelung erhöht werden. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung – deshalb sollte eine Bentonitgabe erst nach dem vollständigen Pektinabbau (Prüfung mit Pektintest) erfolgen.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 2–4 g/100 kg bzw. hl
L 2–4 ml/100 kg bzw. hl
Maische und/oder Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Granulat: in Most oder
Wasser auflösen;
Flüssig: direkte Zugabe

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g, 250 g,
flüssig:
(Angaben in g bzw. kg):
250 g, 1 kg, 5 kg

ENZYME

WEINTYP



VERFÜGBAR



ZymTec® Fruit Expression

Enzym für
die Aromafreisetzung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 3–6 g/hl Most oder
Wein; in die Endgärung
oder im Ausbau

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Granulat: in Most, Wein
oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g

ENZYME

PRODUKT

Enzymformulierung gewonnen aus *Aspergillus niger* mit
Beta-glucosidase Aktivität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Enzym für die Aromafreisetzung (von Terpenen).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Intensive und komplexe Aromatik.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Die Aufwandmenge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhältnis zueinander und können daher miteinander kompensiert werden. So kann eine niedrigere Temperatur mit einer höheren Aufwandmenge oder einer längeren Einwirkzeit kompensiert werden beziehungsweise verkürzt eine höhere Dosierung die notwendige Einwirkzeit. Die Effizienz des Enzyms ist abhängig vom Aromapotentail der Rebsorte. Die Enzymaktivität nach der gewünschten Einwirkzeit (2–6 Wochen) mit 10–20 g/hl Bentonit stoppen.



ZymTec® Autolysis

Enzym für die Feinhefe-Autolyse, Abbau von Botrytis-Glucane
und Verbesserung der Filtration

WEINTYP



VERFÜGBAR



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

G 6 g/hl bei Weiß-/
Roséweinen; 10 g/hl bei
Rotweinen; im Wein in
Endgärung oder im Aus-
bau; bei Botrytisbefall auf
die Maische

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Granulat: in Most, Wein
oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT

granuliert:
100 g

ENZYME

PRODUKT

Enzymformulierung mit endo-1,3(4)-β-Glucanase
und 1,4-β-Glucanase Aktivität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Feinhefe-Autolyse; Abbau von Botrytis-Glucanen;
Verbesserung der Filtration.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Verbesserung des Aromaprofils sowie des Körpers. Beschleunigung der
Hefeautolysierung und Verbesserung der Klärung sowie der Filtration.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Aufwandmenge richtet sich nach Temperatur, Kontaktzeit und Rebsorte. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Temperatur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Anwendung in der Endgärung, um Körper und Komplexität in den Weinen auszuprägen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.



SCHÖNUNGEN

FineOrigin®



WEINTYP



VERFÜGBAR



FineOrigin® Pure

Erbssenprotein
Schönung für klare Wein

DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT

Flotation: 10–20 g/hl;
Mostschönung:
30–50 g/hl;
Weinschönung:
2–20 g/hl

PRODUKT-
VORBEREITUNG

in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg,
21 kg (flüssig)

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub; für die Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub. Für die Flotation geeignet. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 50 g/hl bzw. 500 ml/hl



FineOrigin® Activ

Erbssenprotein & PVPP
Schönung für klare Weine

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein und Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub; für die Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl



WEINTYP



DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT

Flotation: 15–25 g/hl;
Mostschönung:
30–80 g/hl;
Weinschönung:
2–20 g/hl

PRODUKT-
VORBEREITUNG

in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

SCHÖNUNGEN

WEINTYP



FineOrigin[®] Advanced

Erbсенprotein & PVPP & Calcium Bentonit &
Chitin-Glucan Schönung für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Mostschönung:
30–100 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein, PVPP, Calcium Bentonit und Chitin-Glucan

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen
Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und
kompakten Trub.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die
Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer
und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative
Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und
kompakter Trub.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl



FineOrigin[®] Plus

Erbсенprotein & PVPP & Gelatine & Calcium
Bentonit Schönung für klare Weine

WEINTYP



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Mostschönung:
30–100 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge
warmem Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen und kurz
vorquellen

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein, PVPP, Gelatine und Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen
Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und
kompakten Trub.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die
Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer
und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative
Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und
kompakter Trub.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl



WEINTYP



FineOrigin® Extra

PVPP & Zellulose & Gelatine & Calcium Bentonit
Schönung für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Mostschönung:
30–100 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen und kurz
vorquellen

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

PVPP, Zellulose, Gelatine und Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negati-
ven Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und
kompakten Trub.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die
Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer
und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative
Geschmacksnoten werden entfernt. Schnelle Sedimentation und
kompakter Trub.



FineOrigin® PVPP

PVPP Schönung
für klare Weine

WEINTYP



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Mostschönung:
10–80 g/hl
Weinschönung:
0,5–20 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 5-facher Menge
Wasser einrühren und
kurz vorquellen

LIEFEREINHEIT
1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

PVPP

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen
Geschmacksnoten und Bittertönen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die
Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer
und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative
Geschmacksnoten werden entfernt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl



WEINTYP



FineOrigin® PVPP – microgranulated

PVPP Schönung
für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Mostschönung:
10–80 g/hl
Weinschönung:
0,5–20 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

In 5-facher Menge
Wasser einrühren und
kurz vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg; 22,7 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

PVPP

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen
Geschmacksnoten und Bittertönen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die
Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer
und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative
Geschmacksnoten werden entfernt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl



WEINTYP



FineOrigin® Gelatine Standard

Gelatine Schönung
für klare Weine

PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem
verbesserten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin, BalanceFines-
se und TanFinesse kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird
empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der FineOrigin-Range
zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse- und
TanFinesse Produkten durchzuführen.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

1–10 g/hl; Most, Wein;
die genaue Dosierung ist
mit Vorversuchen zu
ermitteln

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

In warmen Wasser
(35–40 °C) unter ständigem
Rühren auflösen bis eine
homogene 5%-ige Lösung
entsteht. Auf dieser Tem-
peratur halten während
der kontinuierlichen Zugabe.
Most/Wein gut rühren um
eine Homogenisierung ohne
Klumpenbildung
sicherzustellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

WEINTYP



FineOrigin® Gelatine Plus

Gelatine Schönung
für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

0,5–40 g/hl; Most, Wein; die
genaue Dosierung ist mit
Vorversuchen zu ermitteln

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

In warmen Wasser
(35–40 °C) unter ständi-
gem Rühren auflösen bis
eine homogene 5%-ige
Lösung entsteht. Auf
dieser Temperatur halten
während der kontinu-
ierlichen Zugabe. Most/
Wein gut rühren um eine
Homogenisierung ohne
Klumpenbildung sicher-
zustellen

LIEFEREINHEIT
1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung; zur Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem
verbesserten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin, BalanceFines-
se und TanFinesse kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird
empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der FineOrigin-Range
zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse- und
TanFinesse Produkten durchzuführen.



WEINTYP



FineOrigin® Gelatine Extra

Gelatine Schönung für klare Weine
und zur Flotation

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Schönung: 0,5–5 g/hl;
Flotation: 5–20 g/hl; die
genaue Dosierung ist mit
Vorversuchen zu ermitteln;
Im Zuge der Flotation, bei
sehr hoher Trübung und
Verwendung von Bentonit,
kann die Dosierung bis
auf 15 bzw. 20 g/hl erhöht
werden

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge des
Produktgewichts an
Wasser mit 25 °C unter
ständigem Rühren auf-
lösen und direkt dem
Most/Wein zugeben. Nach
Vorbereitung nicht länger
als 20 Minuten mit der
Zugabe warten, um einer
Gelbildung vorzubeugen.
Bei Gelbildung mit 40 °C
heißem Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung; zur Flotation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem verbes-
serten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung und wird für die
Flotation empfohlen.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin,
BalanceFinesse und TanFinesse kombiniert werden. Zur Anwendungs-
reihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der
FineOrigin-Range zu entfernen und danach die Profilierung mit
BalanceFinesse- und TanFinesse Produkten durchzuführen.



WEINTYP



FineOrigin® Casein

Kasein Schönung
für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

2–25 g/hl; Oxidierte
Weine: 30–60 g/hl; Most
und/oder Wein; die
genaue Dosierung ist mit
Vorversuchen zu ermitteln

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge des
Produktgewichts an
Wasser unter ständigem
Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Kalium-Kaseinat

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entfernung von Phenolkomponenten, vor allem oxidierte und leicht
oxidierbare.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei oxidierten, braunstichigen Mosten wirkt es entfärbend und verfein-
dert den Geschmack. Bei botrytisbefallenem Lesegut wird der oxidierte
Geschmack entfernt. Es wirkt als Klärmittel bei der Filtrationsvorbereitung
und kann zur Verringerung des Eisengehalts eingesetzt werden.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Anwendung kann sowohl im Most als auch im Wein erfolgen und ist
umso wirksamer, je klarer der Most/Wein ist. Es ist sehr gut mit Aktivkohle
und/oder Bentonit kombinierbar.



WEINTYP



FineOrigin® Albumin

Albumin Schönung
für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

2–10 g/hl; Wein; die
genaue Dosierung ist mit
Vorversuchen zu ermitteln

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Mit einer kleinen Menge
warmen Wasser vermengen
(18–25 °C), danach
mit kaltem Wasser lösen
bis eine Konzentration von
100 g/L entsteht. 1–2 h
warten, danach nochmals
rühren und dem Wein
zugeben

LIEFEREINHEIT
1 kg

SCHÖNUNGEN



WEINTYP



FineOrigin® ISI

Fischbasierte Schönung
für klare Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

0,25–3 g/hl; Wein; die
genaue Dosierung ist mit
Vorversuchen zu ermitteln

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

mit einer kleinen Menge
kalten Wasser vermengen
bis ein homogenes Gel
entsteht. 1–2 h warten,
danach nochmals rühren
und dem Wein zugeben

LIEFEREINHEIT
50 g, 100 g

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Fischprodukt

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung und Verfeinerung von Weiß- und Roséweinen. Sehr
schonend, macht brillante Weine. Entfernung von bitteren Noten und
Phenolen, die Bräunungen verursachen können. Hat eine klärende
Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei der Schönung entstehen leichte, voluminöse Flocken die sich langsam
absetzen. Es wird deshalb empfohlen, nach der Anwendung 2 bis 3 Tage
vor dem Abzug der Weine zu warten, um eine gute Sedimentation sicher-
zustellen.



FineOrigin® CarboTaste

Aktivkohle Schönung
für klare Weine

WEINTYP



VERFÜGBAR



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

2–100 g/hl; im Most; wäh-
rend der Gärung; nach der
Pressung; nach Anwen-
dung 48 h Sedimentation
vor Abzug

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge des
Produktgewichts an
Wasser unter ständigem
Rühren auflösen; 1–2 h vor
Verwendung vorquellen

LIEFEREINHEIT
1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Aktivkohle

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entfernung von allgemeinen Wein-Fehltonen sowie auch Geosmin
(erd-muffiger Geruch), bei gleichzeitig geringem Effekt auf die Farbe.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die Anwendung sollte im Most oder gärenden Most erfolgen. Für die Ent-
fernung von Geosmin ist zu beachten, dass es in den Traubenschalen ent-
halten ist und im Zuge der Mazeration extrahiert wird. In diesem Fall wird
eine Anwendung am Ende des Mazerationprozesses empfohlen.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl



WEINTYP



VERFÜGBAR



FineOrigin® CarboColor

Aktivkohle Schönung
für helle Weine

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

2–100 g/hl; im Most;
während der Gärung; nach
der Pressung; nach
Anwendung 48 h
Sedimentation vor Abzug

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge des
Produktgewichts an
Wasser unter ständigem
Rühren auflösen;
1–2 h vor Verwendung
vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Aktivkohle

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Farbkorrektur bzw. Farbentfernung von Weinen und oxidierten Mosten.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Sehr aromaschonende Entfärbung sowie Entfernung von Phenol-
verbindungen, die für Bräunungen verantwortlich sind.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl



TANNINE

TanProtect®



WEINTYP



TanProtect® White

Tannin für
den Oxidationsschutz

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

auf die Trauben/beim
Rebeln/der Maische: Ge-
sunde Trauben: 3–5 g/100
kg; bei Botrytis befallenes
Lesegut: 5–15 g/100 kg;
im Wein: Eiweißstabilisie-
rung: 5–10 g/hl; Verbes-
serung von Schönung und
Geschmack: 3–5 g/hl;
Füllung von Schaumwei-
nen: 0,5–4 g/hl.

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

TANNINE

PRODUKT

feines, granuliertes Gallotannin

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Antioxidative und antiseptische Wirkung; Hemmung von Laccaseaktivität (Botrytis); für das Schwefelmanagement (durch geringeren Schwefelbedarf); Verminderung von Reduktionsnoten; Verbesserung der Eiweißstabilität.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidationsschutz und daraus resultierende höhere Aromatik der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Als Oxidationsschutz in der Maische ist die Anwendung gemeinsam mit FermFinesse Protect empfohlen.



WEINTYP



TanProtect® Red

Tannin für Oxidationsschutz
und Farbstabilisierung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

auf die Trauben oder beim
Umpumpen: gesunde
Trauben: 10–30 g/100 kg;
Botrytis befallene Trauben:
30–80 g/100 kg in mehreren
Gaben; im Wein: Schönung:
5–15 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

TANNINE

PRODUKT

Proanthocyanidinische Tannine

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Oxidationsschutz; Farbstabilität; Inhibition von Laccase (Botrytis); Erhaltung der traubeneigenen Tannine (durch Abbindung von natürlichem Eiweiß im Most, das andernfalls mit Traubentanninen reagieren würden); Verbesserung der Weinstabilität; Verbesserung von Schönung und Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidationsschutz, Farbstabilisierung und Hemmung der oxidierenden Botrytis-Laccase. Die traubeneigenen Tannine bleiben erhalten, da das Tannin mit dem traubeneigenen Eiweiß (auch Rotwein hat Eiweiß) reagiert, bevor es mit den Tanninen aus den Beerenschalen reagieren kann.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei botrytisbefallenem Traubenmaterial ist die Tanningabe gestaffelt durchzuführen, da Laccase im Zuge der Gärung sukzessive aus den Beeren extrahiert wird – deshalb auch die höhere Aufwandmenge.



WEINTYP



TanProtect® Ferm

Tannin für Farbstabilität
und Körper

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

10–60 g/hl; Empfehlung:
im 1. Drittel der Gärung;
weitere Option ist auch
eine Anwendung bei der
Pressung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

TANNINE

PRODUKT

Eichentannine, proanthocyanidinische Tannine und vegetale
Polysaccharide (Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Farbstabilisierung und Verbesserung des Körpers.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Erhöhung der Farbstabilität und Verbesserung des Körpers.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung gemeinsam mit TanProtect Red für maximale Effizienz auf die
Farbstabilisierung.



TANNINE

TanFinesse®



WEINTYP



TanFinesse® Structure&Length

Untoasted Eichentannin – für
Struktur und Länge

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur und der Länge des Weines; Erhöhung der
Feingliedrigkeit und Finesse; Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Länge im Wein, wobei die Aufwandsmenge die
Intensität bestimmt. Für jeden Wein geeignet – je kräftiger und körperrei-
cher der Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



WEINTYP



TanFinesse® Light Toasted Oak

Light Toasted Eichentannin – für
Struktur und Komplexität

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines;
Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwands-
menge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist,
desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

Medium Toasted Eichentannin – für
Struktur und Komplexität

DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT-
VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines; Verbesserung
des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwands-
menge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist,
desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



TanFinesse®

Medium Plus Toasted Oak

Medium Plus Toasted Eichentannin – für
Struktur und Komplexität

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines; Verbesserung
des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwands-
menge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist,
desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

PRODUKT-
VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE



TanFinesse®

Intense Toasted Oak

Intense Toasted Eichentannin – für
Struktur und Komplexität

TanFinesse®

Structure&Balance

Tannine & Polysaccharide – für
Struktur und Balance

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines; Verbesserung
des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwands-
menge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist,
desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE



PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden
(Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von Struktur, Balance und des Volumens des Weines;
Erhöhung der Komplexität; Verbesserung des Redoxpotenzials und der
Farbstabilität (bei Rotweinen wenn Gabe kurz nach Gärende).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Balance im Wein, wobei die Aufwandsmenge
die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto
höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE





TanFinesse®

Roundness&Balance

Tannine & Polysaccharide – für
Abrundung und Balance

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden
(Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von Balance, Abrundung und Volumen des Weines;
Erhöhung der Komplexität und der Finesse; Verbesserung des Re-
doxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung der Balance und zur Abrundung des Weines, wobei die
Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher
ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



TanFinesse®

Elegance&Balance

Tannine & Polysaccharide – für
Eleganz und Balance

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden
(Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Eleganz, Balance und des Volumens des Weines;
Erhöhung der Komplexität und Feingliedrigkeit, Verbesserung des
Rodoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Eleganz und Balance im Wein, wobei die Aufwandsmenge
die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto
höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandme-
gen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/
hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl
erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher
die mögliche Dosierung. Die Aufwandmenge richtet sich nach dem Ziel
und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil
empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit
BalanceFinesse-Produkten.



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

HARMONISIERUNG

BalanceFinesse®





BalanceFinesse® GumSelect

Gummi arabicum – für Körper
und zur Abrundung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé: 0,5–50 g/hl;
RW: 5–160 g/hl; Zugabe
im Ausbau oder kurz
vor der Füllung (optimal
mind. 24–48 h)

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

In 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
500 g; 1 kg

PRODUKT

Gummi arabicum

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.



HARMONISIERUNG

BalanceFinesse® PremierCru

Polysaccharide & Mannoproteine – für Körper
und zur Abrundung

PRODUKT

Polysaccharide (Gummi arabicum) und Mannoproteine

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung;
bessere Expression der Frucht.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.



HARMONISIERUNG

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé: 0,25–50 g/hl;
RW: 1–160 g/hl; Zugabe im
Ausbau oder kurz
vor der Füllung (optimal
mind. 24–48 h)

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

In 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
100 g; 250 g; 500 g; 1 kg

WEINTYP



BalanceFinesse® GrandCru

**Mannoproteine – für Körper
und zur Abrundung**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

WW/Rosé: 0,1–20 g/hl;
RW: 0,5–40 g/hl; Zugabe
im Ausbau oder kurz
vor der Füllung (optimal
mind. 24–48 h)

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

100 g; 250 g; 500 g; 1 kg

PRODUKT

Mannoproteine

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung; Verbesserung des
Volumens und der Reife des Weines.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.

HARMONISIERUNG



STABILISIERUNG

StaboProtect®



WEINTYP



StaboProtect® BentoOrigin

Natürliches Calcium Bentonit
für die Klärung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

50–200 g/hl; im Most

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

Kann direkt in Most ein-
gestreut werden. Für eine
bessere Wirkung wird
jedoch ein Vorquellen
empfohlen. Vorquellen: in
10- bis 15-facher Wasser-
menge unter langsamen
Rühren einstreuen und
4–12 Stunden quellen
lassen. Danach nochmals
umrühren und in das
Produkt geben.

LIEFEREINHEIT
25 kg

PRODUKT

Granuliertes Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Klärwirkung im Most; Adsorption von trübungsrelevanten Proteinen und
sonstigen Kolloiden.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Kompakter Trub

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die genaue Aufwandmenge ist durch einen Vorversuch zu ermitteln. Die
übliche Aufwandmenge liegt zwischen 100 und 200 g/hl. Vor Verwendung
auf einwandfreien Geruch prüfen.



STABILISIERUNG

WEINTYP



StaboProtect® BentoPower

Natürliches Natrium-Calcium Bentonit zur Eiweißstabilisierung
im Most, während der Gärung und im Wein

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

80–200 g/hl; im Most,
während der Gärung oder/
und im Wein

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

In 10-facher Wasser-
menge unter langsamem
Rühren einstreuen und
4–12 Stunden quellen
lassen. Danach nochmals
umrühren und in das
Produkt geben.

LIEFEREINHEIT
25 kg

PRODUKT

Granuliertes Natrium-Calcium Bentonit

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Eiweißstabilisierung von Most oder Wein bei anschließend guter Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Eiweißstabilisierung – Anwendungsmöglichkeit ist im Most, während der
Gärung und/oder im Wein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die genaue Aufwandmenge ist durch einen Vorversuch zu ermitteln. Die
übliche Aufwandmenge liegt zwischen 80 und 200 g/hl. Vor Verwendung
auf einwandfreien Geruch prüfen.



STABILISIERUNG



StaboProtect® MetaSafe

Metaweinsäure Index 40 – für
die Weinsteinstabilisierung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

10 g/hl; vor der Füllung

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen; kein warmes
Wasser verwenden!

LIEFEREINHEIT
1 kg

STABILISIERUNG

PRODUKT

Metaweinsäure Index 40

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Zugabe sollte mindestens 24–48 Stunden vor der letzten Filtration erfolgen, um die Filtrierbarkeit des Weines nicht zu beeinträchtigen; bei Rotweinen: nicht bei zu tiefen Temperaturen hinzufügen, da es ansonsten zu einer Trübung des Weins kommen kann (Reaktion der Kolloide des Rotweines mit der Metaweinsäure); zum Lösung niemals warmes Wasser verwenden; gesetzliche Höchstmenge: 10 g/hl



StaboProtect® VinoSafe Standard

CMC Pulver – für
die Weinsteinstabilisierung

PRODUKT

CMC Pulver (Cellulosegummi, Carboxymethylcellulose)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Formierung und die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Weine müssen vor der Anwendung Eiweiß-Stabil sein (Trubbildung) – bei einer späteren Tanningabe wird eine erneute Überprüfung der Eiweißstabilität empfohlen; nicht für Weine verwenden bei denen Lysozyme angewendet wurde (Trubbildung); auf gleichmäßige Verteilung im Tank achten; bei Schaumweinen wird eine Zugabe beim Grundwein empfohlen, um Gushing zu vermeiden; bei Weinen mit hoher Kaliumbitartrateinstabilität wird eine Stabilitätsprüfung nach der Anwendung empfohlen; gesetzlicher Grenzwert: 20 g/hl



**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

5–10 g/hl; die optimale Dosis muss durch einen Vortest ermittelt werden; Anwendung vor der Endfiltration: mindestens 24 Stunden vor der Abfüllung in einen geklärten und vorfiltrierten Wein; Anwendung nach der Endfiltration: nach der letzten Filtration mit einer Dosierpumpe

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

STABILISIERUNG

WEINTYP



StaboProtect® VinoSafe Plus

CMC Pulver, sehr leicht löslich – für
die Weinstabilisierung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

5–10 g/hl; die optimale Dosis muss durch einen Vortest ermittelt werden; Anwendung vor der Endfiltration: mindestens 24 Stunden vor der Abfüllung in einen geklärten und vorfiltrierten Wein; Anwendung nach der Endfiltration: nach der letzten Filtration mit einer Dosierpumpe

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Wein oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

STABILISIERUNG

PRODUKT

CMC Pulver (Cellulosegummi, Carboxymethylcellulose)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Formierung und die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Weine müssen vor der Anwendung Eiweiß-Stabil sein (Trubbildung) – bei einer späteren Tanningabe wird eine erneute Überprüfung der Eiweißstabilität empfohlen; nicht für Weine verwenden bei denen Lysozyme angewendet wurde (Trubbildung); auf gleichmäßige Verteilung im Tank achten; bei Schaumweinen wird eine Zugabe beim Grundwein empfohlen, um Gushing zu vermeiden; bei Weinen mit hoher Kaliumbitartrateinstabilität wird eine Stabilitätsprüfung nach der Anwendung empfohlen; gesetzlicher Grenzwert: 20 g/hl



WEINTYP



StaboProtect® VinoSafe 21%

CMC flüssig 21 % – für
die Weinstabilisierung

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

25–45 ml/hl; die optimale Dosis muss durch einen Vortest ermittelt werden; Anwendung vor der Endfiltration: mindestens 24 Stunden vor der Abfüllung in einen geklärten und vorfiltrierten Wein; Anwendung nach der Endfiltration: nach der letzten Filtration mit einer Dosierpumpe

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

mit der 5-fachen Menge Wein verdünnen

LIEFEREINHEIT
1 kg, 5 kg, 25 kg

STABILISIERUNG

PRODUKT

CMC flüssig (Cellulosegummi, Carboxymethylcellulose) bei 210 g/L

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Stabilisierung von Weinstein; Verhindert die Formierung und die Auskristallisation des Kalimbitartratsalzes.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vorbeugung des Ausfalls von Weinstein, dem Kaliumbitartrat, das Salz der Weinsäure.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Weine müssen vor der Anwendung Eiweiß-Stabil sein (Trubbildung) – bei einer späteren Tanningabe wird eine erneute Überprüfung der Eiweißstabilität empfohlen; nicht für Weine verwenden bei denen Lysozyme angewendet wurde (Trubbildung); auf gleichmäßige Verteilung im Tank achten; bei Schaumweinen wird eine Zugabe beim Grundwein empfohlen, um Gushing zu vermeiden; bei Weinen mit hoher Kaliumbitartrateinstabilität wird eine Stabilitätsprüfung nach der Anwendung empfohlen; gesetzlicher Grenzwert: 45 ml/hl (20 g/hl)



SÄUREN



Weinsäure Tartaric acid

WEINTYP



PRODUKT

L (+) Weinsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung von Most, gärenden Most und/oder fertigen Wein; für das Auskleiden von Betontanks und Amphoren; zur Verleihung von Balance sowie zur Verbesserung der Reifung von Weinen; zur Verbesserung der mikrobiologischen Stabilität; zum Ausgleich von natürlichem Säuremangel; zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei Anwendung im Most wird die pH reduziert, das zu einer klareren Gärung führt; 1 g/L Weinsäure reduziert den pH um ca. 0,1.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Dosierung mit Vorversuchen ermitteln und in Kombination mit anderen Säuren probieren um das optimale Säuregleichgewicht zu finden.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Dosierung für die Säuerung in Absprache mit dem Oenologen je nach pH-Wert und Gesamtsäuregehalt; entsprechende gesetzliche Vorschriften beachten; EU-Verordnung: Höchstdosierung 150 g/hl in Most und Wein in der Gärung, 250 g/hl im fertigen Wein – also insgesamt max. 400 g/hl

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most oder Wein unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 25 kg



SÄUREN

WEINTYP



Äpfelsäure

Malic acid

Zitronensäure

Citric acid

WEINTYP



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

entsprechend der Empfehlung des Oenologen nach Durchführung von Vorversuchen

PRODUKT-VORBEREITUNG

vorlösen in Most oder Wein

PRODUKT

L-Äpfelsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung von Most, gärenden Most und fertigen Wein; Verbesserung der Reifung der Weine und der mikrobiologischen Stabilität; zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Gesetzliche Höchstmenge: in Gärung befindlicher Most und Wein: 130 g/hl – entspricht einer maximalen Erhöhung von 1,5 g/L berechnet als Weinsäure; fertige Weine: 230 g/hl – entspricht einer maximalen Erhöhung von 2,5 g/L berechnet als Weinsäure.

LIEFEREINHEIT

1 kg, 25 kg

SÄUREN



PRODUKT

Zitronensäure-Monohydrat

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung des Weines zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts; Eisenkomplexbilder – Verringerung des Risikos einer Eisentrübung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Gesetzliche Höchstmenge: der Gehalt im Wein darf 1 g/L nicht übersteigen.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

10–50 g/hl

PRODUKT-VORBEREITUNG

in kleiner Menge Wasser vorlösen und direkt in den Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 25 kg

SÄUREN



WEINTYP



Milchsäure

Lactic Acid

Ascorbinsäure

Ascorbic acid

WEINTYP



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

100–250 ml/hl; entsprechend der Empfehlung des Oenologen nach Durchführung von Vorversuchen; entsprechende gesetzliche Vorschriften beachten.

PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most oder Wein unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg; 5 kg

SÄUREN

PRODUKT

L-Milchsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Säuerung von Traubenmost, teilweise vergorener und in Gärung befindlicher Wein; Verbesserung der Reifung der Weine und der mikrobiologischen Stabilität; zur Harmonisierung des Säuregleichgewichts.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

1,2 g/L Milchsäure erhöhen die titrierbare Gesamtsäure um 1,0 g/L berechnet als Weinsäure. Gesetzliche Höchstwerte laut EU-Verordnung: in frischen Trauben, Traubenmost, teilweise vergorener und in Gärung befindlicher Wein: 1,50 g/L berechnet als Weinsäure; Fertiger Wein: 2,5 g/L berechnet als Weinsäure.



PRODUKT

L-Ascorbinsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Starkes Antioxidanz; zum Oxidationsschutz in Most und Wein von Weiß- und Roséweine; Verringerung des Risikos einer Eisentrübung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Vor der Gabe von Ascorbinsäure ist ein Mindestgehalt von 20 mg/L freies SO₂ im Wein notwendig; gesetzlicher Grenzwert: Höchstgehalt im Wein: 25g/hL (250 mg/L).



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

5–10 g/hL

PRODUKT-VORBEREITUNG

in kleiner Menge Wasser vorlösen und direkt in den Wein geben

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

SÄUREN

OENOLOGIE
EICHENPRODUKTE

PrimeOak®



PrimeOak®

Granular SingleToast FR



PrimeOak®

Granular SingleToast FR

Structure

Struktur
und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur
und Frische sowie zur Unterstüt-
zung des Fruchtausdrucks

Light

Fruchtunterstützung
und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Frucht-
expression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit
dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Komplexität
und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und
Komplexität sowie einer aromatische
Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Röstaromen
und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression
von Röstigkeit und zur Erhöhung der
Komplexität

High

Rauchigkeit
und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression
von Rauchigkeit mit einem Touch
von Röstaromen

WEINTYP



PRODUKT

Granulars aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen
Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 1 bis 2 Wochen, während dem
Ausbau 2 bis 4 Wochen (bestehend aus 1 bis 2 Wochen Extraktions- und
1 bis 2 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung
(versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu
einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Granulars untereinander in unter-
schiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der
einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische
Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %;
Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der
einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu
optimieren. Der Vorteil der Granulars gegenüber den Chips ist die schnel-
lere Auslaugung.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während
der Gärung oder im Wein

PRODUKT- VORBEREITUNG

Die Chips in einen
Infusionsbeutel einfüllen
und direkt in den Most
oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Chips SingleToast FR



PrimeOak®

Chips SingleToast FR

Light

Fruchtunterstützung
und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Frucht-expression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Komplexität
und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Röstaromen
und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

High

Rauchigkeit
und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

WEINTYP



PRODUKT

Chips aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 10 Tage bis 4 Wochen, während dem Ausbau 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen Extraktions- und 3 bis 4 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNGSZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Die Chips in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Chips SingleToast US



PrimeOak®

Chips SingleToast US

Medium

Volumen
und Kokosaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für Volumen und der
aromatische Expression
von Vanille und Kokos

Medium Plus

Vanille
und Kokos Aromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression
von Vanille und zur Verbesserung
der Komplexität

WEINTYP



PRODUKT

Chips aus amerikanischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen
Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 10 Tage bis 4 Wochen,
während dem Ausbau 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen
Extraktions- und 3 bis 4 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung
während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung
empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und
Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Chips untereinander in unterschied-
lichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der ein-
zelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische
Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %;
Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der
einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu
optimieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während
der Gärung oder im Wein

PRODUKT- VORBEREITUNG

Die Chips in einen
Infusionsbeutel einfüllen
und direkt in den Most
oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Chips SignatureBlend FR



PrimeOak®

Chips SignatureBlend FR

Structure & Elegance Verbesserung von Struktur und Eleganz OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Struktur und Eleganz	Terroir & Fruit Verbesserung der Expression von Terroir und Frucht OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung der Expression von Terroir und Frucht	Fruit & Volume Verbesserung der Fruchtexpression und des Volumens OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung der Fruchtexpression und des Volumens	Vanilla Expression Expression von Vanillearomen OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Expression von Vanillearomen
Spice Expression Ausdruck von Würzigkeit OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für den Ausdruck von Würzigkeit	Mokka Expression Expression von Mokkaaromen OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Expression von Mokkaaromen	HighToast Expression Expression von Rauchigkeit und einem Touch von Röstaromen OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Expression von Rauchigkeit und einem Touch von Röstaromen	

WEINTYP



PRODUKT

Chips aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen Toastings

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: während der Gärung 10 Tage bis 4 Wochen, während dem Ausbau 6 bis 8 Wochen (bestehend aus 3 bis 4 Wochen Extraktions- und 3 bis 4 Wochen Integrationsphase); bei Anwendung während der Gärung (versus im fertigen Wein) wird eine höhere Dosierung empfohlen, da es zu einer besseren Einbindung des Holzes (Tannine und Aromen) kommt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60% : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Chips zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNGSZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Die Chips in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Blocks FR SingleToast



PrimeOak®

Blocks FR SingleToast

Light

Fruchtunterstützung
und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung
von Struktur, Frische und
Fruchtexpression, zur Erhö-
hung von Komplexität und
Volumen mit dezentem
aromatischen Ausdruck von
Kokos und Vanille

Medium

Röstaromen und
Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Vo-
lumen und Komplexität sowie
einer aromatische Expression
von Karamell und Vanille

Medium Plus

Expression von Rauchigkeit und
einem Touch von Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von
Röstigkeit und zur Erhöhung der
Komplexität

WEINTYP



VERFÜGBAR

Blocks FR 7 mm (47 x 47 x 7)

PRODUKT

Blocks aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen
Toastings.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 2–4 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Blocks untereinander in unter-
schiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der
einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensori-
sche Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60% : 30 %;
Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der
einzelnen Staves zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu
optimieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während
der Gärung oder im Wein

PRODUKT- VORBEREITUNG

Die Blocks in einen
Infusionsbeutel einfüllen
und direkt in den Most
oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

1 kg, 12 kg

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Staves FR SingleToast



PrimeOak®

Staves FR SingleToast

Structure

Struktur und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur und Frische sowie zur Unterstützung des Fruchtausdrucks

Light

Fruchtunterstützung und Frische

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille

Medium

Komplexität und Karamellaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille

Medium Plus

Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität

High

Rauchigkeit und Röstaromen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

X

Mokka und Vanille

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für die aromatische Expression von Mokka und Vanille

WEINTYP



VERFÜGBAR

Staves FR **7 mm** (960 x 47 x 7 mm), ca. 200 g; S, L, M, M+, H
Staves FR **12 mm** (960 x 47 x 12 mm), ca. 350 g; X
Staves FR **22 mm** (960 x 47 x 22 mm), ca. 700 g; S, L, M, M+, H

PRODUKT

Staves aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen Toastings und Stärken.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 7 mm: 4–6 Monate; 12 mm: 6–8 Monate; 22 mm: 10–12 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Staves untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensorische Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %; Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der einzelnen Staves zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu optimieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl;
während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Die Staves in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT

7 mm: 1 Stave,
Packung mit 30 Staves;
12 mm: 1 Stave,
Packung mit 15 Staves;
22 mm: 1 Stave,
Packung mit 9 Staves

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Barrel Inserts FR SingleToast



PrimeOak®

Barrel Inserts FR SingleToast

Light Fruchtunterstützung und Frische OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtex- pression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille	Medium Komplexität und Karamellaromen OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille
Medium Plus Röstaromen und Komplexität OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität	High Rauchigkeit und Röstaromen OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen

WEINTYP



VERFÜGBAR

I.12 mit 12 Gliedern; I.24 mit 24 Gliedern; Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g;
im Fass 3 Glieder nebeneinander, Edelstahlverbindungen und Edelstahl-
Hacken zum Befestigen am Stopfen.

PRODUKT

Barrel Inserts aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in
unterschiedlichen Toastings.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 4–6 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Je nach Profilierungsziel können die Barrel Inserts untereinander in unter-
schiedlichen Verhältnissen kombiniert werden, um die Besonderheit der
einzelnen miteinander zu verschmelzen. Das verbessert das sensori-
sche Gesamtergebnis. Eine Kombinationsoption wäre 10 % : 60 % : 30 %;
Vorversuche in Bag in Boxes werden empfohlen, um das Verhältnis der
einzelnen Inserts zueinander und deren Dosierung zu bestimmen und zu
optimieren.

DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl; RW:
50–800 g/hl; während der
Gärung oder im Wein

PRODUKT-
VORBEREITUNG

Ins Fass hängen

LIEFEREINHEIT

12 Glieder (I.12);
24 Glieder (I.24)

EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

Barrel Inserts FR SignatureBlend



PrimeOak®

Barrel Inserts FR SignatureBlend

Light Expression Vielschichtigkeit, Fruchtunterstützung und Frische OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Struktur, Frische und Fruchtexpression, zur Erhöhung von Komplexität und Volumen mit dezentem aromatischen Ausdruck von Kokos und Vanille; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht	Medium Expression Vielschichtigkeit, Komplexität und Karamellaromen OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die Verbesserung von Volumen und Komplexität sowie einer aromatische Expression von Karamell und Vanille; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht
MediumPlus Expression Vielschichtigkeit, Röstaromen und Komplexität OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die aromatische Expression von Röstigkeit und zur Erhöhung der Komplexität; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht	HighToast Expression Vielschichtigkeite, Rauchigkeit und Röstaromen OENOLOGISCHE ANWENDUNG Für die aromatische Expression von Rauchigkeit mit einem Touch von Röstaromen; durch den Toastungsblend wird die Vielschichtigkeit erhöht

WEINTYP



VERFÜGBAR

I.20 mit 20 Gliedern; Insertglied: 300 x 22 x 7, ca. 32 g; im Fass 2 oder 3 Glieder nebeneinander, Edelstahlverbindungen und Edelstahl-Hacken zum Befestigen am Stopfen; es werden Glieder in unterschiedlicher Toastung kombiniert um die Vielschichtigkeit zu erhöhen.

PRODUKT

Barrel Inserts aus französischer Eiche (Quercus Sp.) in unterschiedlichen Toastingskombinationen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Optimale Kontaktzeit: 4–6 Monate

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Durch die Toastungskombination wird die Vielschichtigkeit erhöht.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 20–400 g/hl;
RW: 50–800 g/hl; während der Gärung oder im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

Ins Fass hängen

LIEFEREINHEIT

20 Glieder (I.20)

EICHENPRODUKTE



Anleitung Vorversuche

03

Vorversuche

OENOLOGISCHE EICHENPRODUKTE

- Um zu sehen, wie jedes einzelne Holzprodukt im Wein wirkt, können **Vorversuche** gemacht werden.
- Unsere **Bag-in-Boxes** sind mit **15 g des jeweiligen Holzes** befüllt. Der Name des Produkts ist auf dem Etikett ersichtlich. Eine Bag-in-Box ist ohne Etikett und somit ohne Holz und ist für die Kontrollprobe vorbereitet. Es ist wichtig, dass auch diese BiB verwendet wird, damit auch diese Probe über die nächsten Wochen die gleichen Bedingungen hat. Die Kontrolle ist zum Vergleichen sowie für das Verdünnen (Reduktion der Konzentration des Holzes) bestimmt.
- **Genau 3 Liter des gewünschten Weines in die BiB einfüllen und Luft hinausdrücken.**
Der Wein muss mindestens 40 mg freies SO₂ haben, da es durch das Holz zu einer Mikrooxydation kommt.
- Die Konzentration des Holzes ist 5 g/L (3 L Wein auf 15 g Holz). Diese Konzentration ist in den meisten Fällen zu hoch, das ist jedoch gewünscht, denn die Idee ist, dass es mit der Kontrolle rückverdünnt wird, um die **optimale Konzentration** zu ermitteln.
- Die Befüllung der BiB erfolgt durch den Auslaufhahn (dieser ist abnehmbar). 3 L Wein einfüllen, Luft hinausdrücken und verschließen.
- Die **Kontaktzeit mit dem Holz soll mindestens 3–4 Wochen** betragen (Extraktionszeit), ab dieser Zeit sind die ausgekosteten Ergebnisse repräsentativ. Optimal wäre eine Kontaktzeit von 7–8 Wochen (nach der Extraktion erfolgt die Integration), da nach dieser Zeit eine bessere Holzintegration stattgefunden hat.
- **Nach der Kontakt-/Integrationszeit die Vorversuche machen.**



SO FUNKTIONIERT'S

- **Zuerst alle Proben** (inklusive der Kontrolle) **separat verkosten** und eine **Reihung der Präferenzen** vornehmen. Es ist sinnvoll die weiteren Versuche mit den ersten 3 bis maximal 4 Präferenzen zu machen. Es kann auch nur eine ausgewählt werden.
- Es ist sinnvoll **zuerst das Aromaprofil in der Nase und am Gaumen** auszukosten und erst im Anschluss die Struktur und den Körper einzustellen.
- Unterschiedliche Holzkombinationen in unterschiedlichen Verhältnissen zueinander ausprobieren. Mit der Kontrolle entsprechend verdünnen um die gewünschte Konzentration zu erreichen.
- Es gibt eine Excel „**SKOFFoenotec_BlendCalculator**“ mit der eine Umrechnung von verwendeten ml (auf 100 ml gerechnet) in g/L für die Anwendung im Tank automatisch erfolgt. Kontaktieren Sie uns und wir schicken sie Ihnen gerne zu.

AROMAEXPRESSION

ZymTec®

Fruit Expression

ZymTec Fruit Expression entfesselt das Aromapotenzial in den Weinen und das in jeder Rebsorte. Durch die Aromafreisetzung wird das Aromaprofil komplexer und um zu prüfen, ob das für den jeweiligen Wein gewünscht ist, ist dieser einfach durchzuführender Vorversuch sinnvoll.

- **Flasche 1:**
Wein als Kontrolle, ohne Enzymzugabe
- **Flasche 2:**
Wein mit einer kleinen Messerspitze ZymTec Fruit Expression (Pulver) versetzen
- 1 Woche beide Flaschen verschlossen bei Raumtemperatur stehen lassen
- Blind verkosten

Anmerkungen:

Weine mit 40 mg/L freies SO₂ in die Flaschen füllen. Auch die Kontrolle soll abgefüllt werden, damit der Wein bei der Verkostung die gleichen Bedingungen hatte bzw. hat und somit ein direkter Vergleich möglich ist.



PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG



PROFILIERUNG

Unter Profilierung verstehen wir das Herausstreichen des gewünschten Geschmacksprofils im Wein und das Erreichen von Balance und Trinkfluss. Durch die Kombination der BalanceFinesse- und TanFinesse-Produkte können unterschiedliche Profile unterstützt werden.

VORGEHENSWEISE BEI DER PROFILIERUNG



Aromatische Fehltöne entfernen

Der Wein muss frei von aromatischen Fehltönen sein, bevor Schritt 2 durchgeführt wird.

Grobeinstellung von Zucker und Säure

Angenommen, der Wein hat 0,5 g/L Gesamtzucker und 4,5 g/L Säure, und man weiß, dass man einen gewünschten Wert von ca. 2,5–3,0 g/L Zucker und ca. 5,2 bis 5,5 g/L Säure haben möchte, dann in der Grobeinstellung die Vorprobe auf 2,5/L Zucker und 5,2 g/L Säure voreinstellen.

Grobeinstellung der Gerbstoffe mit FineOrigin-Produkten

Angenommen die Gerbstoffe sind sehr hart und die Frucht wirkt verschleiert, dann die passenden FineOrigin-Produkt bzw. eine Kombination auswählen, damit es grob dem gewünschten Profil entspricht.

Auswahl der passenden Produkte und Produktkombinationen aus BalanceFinesse und TanFinesse Serie

Details siehe unter Auswahl der passenden BalanceFinesse- und TanFinesse-Produktkombination

Feinadjustierung von Zucker, Säure, FineOrigin, BalanceFinesse und TanFinesse

Feinadjustierung der Dosierung der einzelnen Produkte

Beispiel: Durch BalanceFinesse-Produkte bekommt der Wein mehr Volumen, somit kann der Gesamtzucker niedriger gehalten werden und der Wein bekommt Körper und Trinkfluss.

Wenn das Volumen durch BalanceFinesse-Produkte erhöht wird, kann man die Struktur im Abgang und die Präzision der Weine durch TanFinesse-Produkte, zum Beispiel mit TanFinesse Structure&Length, verbessern. Das Ergebnis ist ein Wein mit mehr Volumen bei gleichzeitiger Struktur und Trinkfluss.

AUSWAHL DER RICHTIGEN KOMBINATION DER BALANCE-FINESSE- UND TANFINESSE-PRODUKTE

Basis ist der Grundwein, der grob mit ungefähr gewünschtem Gesamtzucker und Säuregehalt voreingestellt ist.



Man stellt mehrere Gläser nebeneinander auf und dosiert die einzelnen BalanceFinesse- und TanFinesse-Produkte. Es ist empfehlenswert, eine kleine (0,1; 0,25; 0,5; 0,75 g/hl), eine mittlere (1,0; 1,5 und 2,0 g/hl) und eine hohe (3,0; 5,0 und 10 g/hl) Dosierung parallel zu probieren. Die unterschiedlichen Dosiermengen sind wichtig, weil je nach Wein entweder die Produktwirkung noch nicht optimal ist bzw. die Aufwandmenge schon zu hoch ist. Danach die Vorproben verkosten und bewerten.

Auswahl der Produkte: jedes Produkt hat seine spezifische Stärke und es sollen all jene ausgewählt werden, die für den jeweiligen Wein passen. Man beurteilt einerseits das Produkt und andererseits die ungefähre Dosierung.

Die bevorzugten Produkte untereinander kombinieren und die Dosierung nach oben und unten verändern um die optimale Kombination zu finden. Auch Gesamtzucker und Säuregehalt anpassen, um das gewünschte Profil und die optimale Harmonie zu finden.



PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG, WEISSWEINE UND ROSÉ

ÜBERSICHT DER PRODUKTE UND DES ANWENDUNGSZWECKS FÜR DIE FÜLLFERTIGMACHUNG WEISSWEINE UND ROSÉ

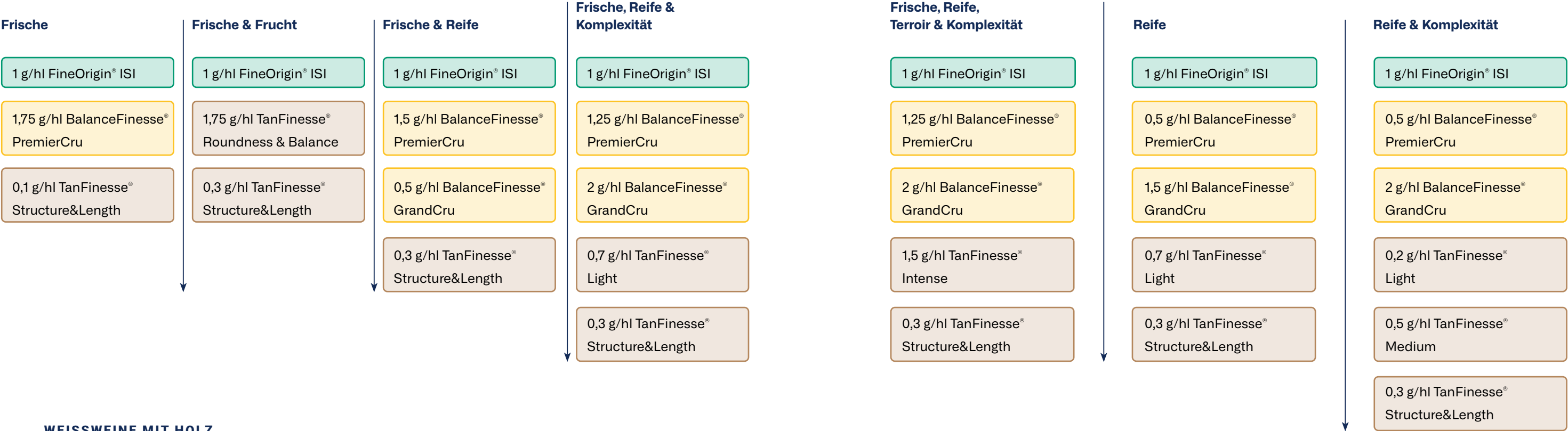
Name	Feinschliff-Dosierung g/hl	Unterstützung im Wein
FineOrigin® Pure	1–20 g/hl	Gerbstoffkorrektur; gegen krautige und oxidative Noten; Öffnen der gerbstoffverdeckten Frucht
FineOrigin® Activ	1–20 g/hl	
FineOrigin® PVPP microgranulated	1–20 g/hl	
FineOrigin® Gelatine Plus	0,25–20 g/hl	allgemein Gerbstoffkorrektur
FineOrigin® Casein	1–60 g/hl	allgemeine Gerbstoffkorrektur; gegen Oxidationsnoten
FineOrigin® ISI	0,1–3 g/hl	feine Gerbstoffkorrektur für den Feinschliff
FineOrigin® CarboTaste	2–100 g/hl	Geschmackskorrektur bei Fehltonen
FineOrigin® CarboColour	10–100 g/hl	Farbkorrektur

BalanceFinesse® GumSelect	1–20 g/hl	Volumen, Körper
BalanceFinesse® PremierCru	0,25–20 g/hl	frische Frucht, Volumen
BalanceFinesse® GrandCru	0,25–10 g/hl	reife Frucht, Volumen

TanFinesse® Structure&Length	0,1–20 g/hl	Struktur, Länger, Frucht
TanFinesse® Light	0,1–40 g/hl	Frucht, Kokos, Vanille
TanFinesse® Medium	0,1–40 g/hl	Komplexität, Karamell, Vanille
TanFinesse® Medium Plus	0,1–40 g/hl	Röstigkeit, Terroir
TanFinesse® Intense	0,1–40 g/hl	Rauchigkeit, Terroir
TanFinesse® Structure&Balance	0,1–40 g/hl	Struktur, Abrundung
TanFinesse® Roundness&Balance	0,1–40 g/hl	reife Früchte, Abrundung
TanFinesse® Elegance&Balance	0,1–40 g/hl	Röstigkeit, Abrundung

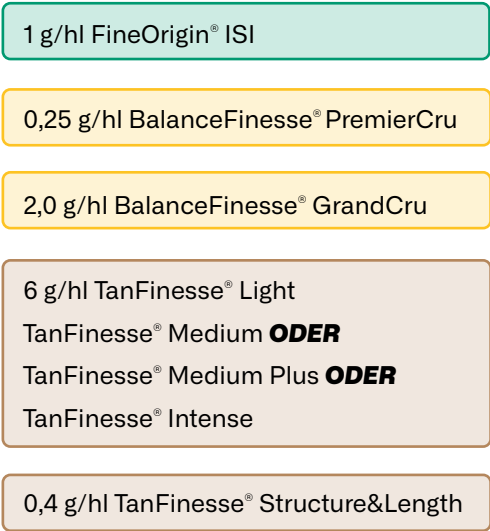
BEISPIELE FÜR PRODUKTKOMBINATIONEN

WEISSWEINE & ROSÉ OHNE HOLZ

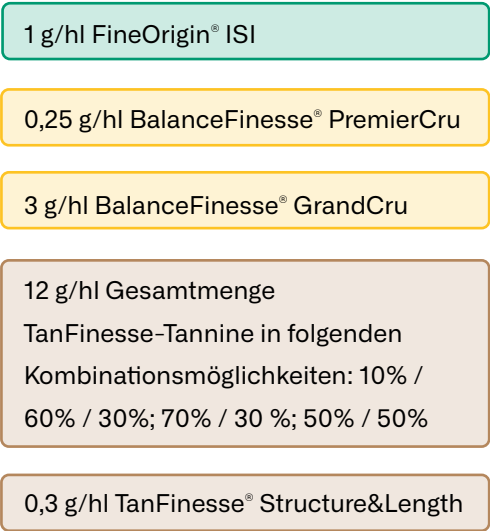


WEISSWEINE MIT HOLZ

Single Tannin



Kombination aus Tanninen





PROFILIERUNG / FÜLLFERTIGMACHUNG ROT

ÜBERSICHT DER PRODUKTE UND DES ANWENDUNGSZWECKS FÜR DIE FÜLLFERTIGMACHUNG ROTWEINE

Name	Feinschliff-Dosierung g/hl	Unterstützung im Wein
FineOrigin® Pure	10–50 g/hl	Gerbstoffkorrektur; gegen krautige und oxidative Noten; Öffnen der gerbstoffverdeckten Frucht
FineOrigin® Gelatine Plus	2–40 g/hl	allgemein Gerbstoffkorrektur
FineOrigin® Casein	2–60 g/hl	allgemeine Gerbstoffkorrektur; gegen Oxidationsnoten
FineOrigin® Albumin	1–10 g/hl	allgemeine Gerbstoffkorrektur
FineOrigin® CarboTaste	2–100 g/hl	Geschmackskorrektur bei Fehltonen
FineOrigin® CarboColour	10–100 g/hl	Farbkorrektur

BalanceFinesse® GumSelect	2–160 g/hl	Volumen, Körper
BalanceFinesse® PremierCru	2–160 g/hl	frische Frucht, Volumen
BalanceFinesse® GrandCru	0,25–40 g/hl	reife Frucht, Volumen

TanFinesse® Structure&Length	0,25–20 g/hl	Struktur, Länger, Frucht
TanFinesse® Light	0,25–40 g/hl	Frucht, Kokos, Vanille
TanFinesse® Medium	0,25–40 g/hl	Komplexität, Karamell, Vanille
TanFinesse® Medium Plus	0,25–40 g/hl	Röstigkeit, Terroir
TanFinesse® Intense	0,25–40 g/hl	Rauchigkeit, Terroir
TanFinesse® Structure&Balance	0,25–40 g/hl	Struktur, Abrundung
TanFinesse® Roundness&Balance	0,25–40 g/hl	reife Früchte, Abrundung
TanFinesse® Elegance&Balance	0,25–40 g/hl	Röstigkeit, Abrundung

BEISPIELE FÜR PRODUKTKOMBINATIONEN

ROTWEINE OHNE HOLZ

Frische

- 2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

10 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

0,25 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

5 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

Frische & Reife

- 2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

15 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

2 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

5 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

0,5 g/hl TanFinesse® Light

Reife

- 2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

5 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

10 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

2 g/hl TanFinesse® Light

Reife & Komplexität

- 2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

5 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

10 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

2 g/hl TanFinesse® Light

3 g/hl TanFinesse® Medium

ROTWEINE MIT HOLZ

Single Tannin

- 2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

10 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

20 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

10 g/hl TanFinesse® Light
TanFinesse® Medium **ODER**
TanFinesse® Medium Plus **ODER**
TanFinesse® Intense

Komplex

- 2 g/hl FineOrigin® Albumin **ODER**
5 g/hl Gelatine Plus **ODER**
7 g/hl FineOrigin® Pure

10 g/hl BalanceFinesse® PremierCru

5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru

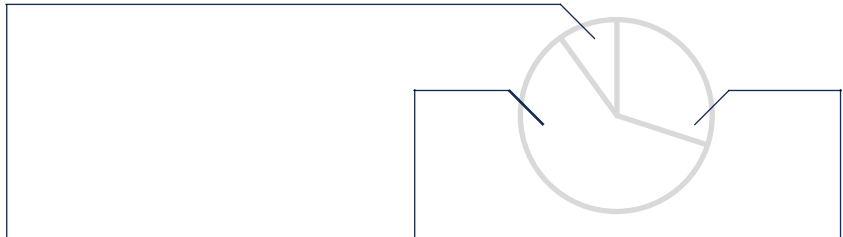
20 g/hl BalanceFinesse® GumSelect

18 g/hl Gesamtmenge
TanFinesse®-Tannine in folgenden
Kombinationsmöglichkeiten:
10% / 60% / 30%; 70% / 30%;
50% / 50%



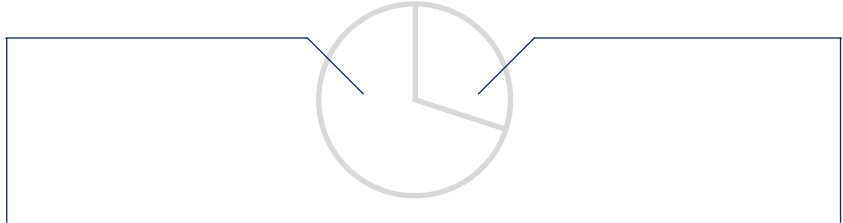
TANFINESSE-KOMBINATIONEN

1



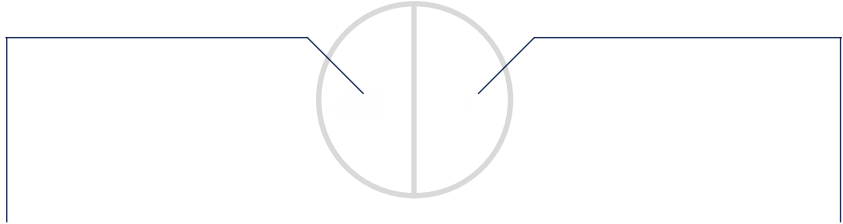
10%	60%	30%
TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium	TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus
TanFinesse® Light	TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus	TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium

2



70%	30%
TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Medium	TanFinesse® Light
TanFinesse® Intense/TanFinesse Medium Plus	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Medium	TanFinesse® Intense/TanFinesse® Medium Plus

3



50%	50%
TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Medium	TanFinesse® Intense/TanFinesse® Medium Plus

Konzepte/Protokolle

04

EMPFEHLUNGEN

SKOFFoenotec^s Choice



Hefeempfehlung

WEISSWEINE & ROSÉ

Hefekombinationen	Rebsortenempfehlung
100% S-Finesse	Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Frühroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé
70% S-Finesse / 30% S-Expression	
100% S-Expression	
70% S-Expression/ 30% S-Finesse	
50% S-Finesse / 50% S-Expression	
80% S-Finesse / 20% S-Pure	
80% S-Expression / 20% S-Pure	
70% S-Finesse / 30% S-Thiol	Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé
50% S-Finesse / 50% S-Thiol	
80% S-Finesse / 20% S-GrandCru	Grüner Veltliner, Muskateller, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Frühroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Rosé
80% S-Expression / 20% S-GrandCru	
100% S-Arom	Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Silvaner, Frühroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé
80% S-Arom / 20% S-Finesse	
80% S-Arom / 20% S-Expression	
100% S-Thiol	Welschriesling, Muskateller, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Frühroter Veltliner (Malvasia), Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé
70% S-Thiol / 30% S-Finesse	
80% S-Thiol / 20% S-Pure	
80% S-Thiol / 20% S-GrandCru	Muskateller, Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Frühroter Veltliner (Malvasia), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé
100% S-Pure	Welschriesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Silvaner, Frühroter Veltliner (Malvasia), Müller-Thurgau (Rivaner), Wiener Gemischter Satz, Rosé
80% S-Pure / 20% S-Finesse	
80% S-Pure / 20% S-Expression	
80% S-Pure / 20% S-GrandCru	
100% S-GrandCru	Muskateller, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Riesling, Sauvignon blanc, Silvaner, Frühroter Veltliner (Malvasia), Traminer, Rotgipfler, Neuburger, Zierfandler, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat Ottonel, Scheurebe (Sämling 88), Wiener Gemischter Satz, Rosé
80% S-GrandCru / 20% S-Finesse	
80% S-GrandCru / 20% S-Expression	

ROTWEINE

Hefekombinationen	Rebsortenempfehlung
100% S-RedFruity	Zweigelt, Blaufränkisch (Lemberger), Pinot noir, St. Laurent, Portugieser, Dornfelder
80% S-RedFruity / 20% S-GrandRed	
100% S-GrandRed	Zweigelt, Blaufränkisch (Lemberger), Pinot noir, St. Laurent, Cabernt Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Portugieser, Dornfelder
80% S-GrandRed / 20% S-RedFruity	
80% S-GrandRed / 20% S-RedPremium	
100% S-RedPremium	
80% S-RedPremium / 20% S-GrandRed	



Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik
gesunde Trauben, Oxidationsschutz, Maischestandzeit

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)	ZymTec [®] Power L	TanProtect [®] White	FermFinesse [®] Protect
(5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	(2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation	(3–15 g/100 kg) Empfehlung: 5 g/100 kg Tannin für Oxidationsschutz	(30–50 g/100 kg) Empfehlung: 50 g/100 kg Oxidations- und Aromaschutz

Maischestandzeit 4–12 Stunden

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec [®] Power L	FineOrigin [®] Activ / RANGE	StaboProtect [®] BentoOrigin
(2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	(10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	(80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation

4. MOST NACH ABSETZEN

FermFinesse [®] Thiols	PrimeOak [®] Chips Structure & Elegance
(20–50 g/hl) Empfehlung: 50 g/hl Aromaexpression von Sortenaromen/Thiole	(10–150 g/hl) Empfehlung: leichte Weine (bis 12 % vol): 20 g/hl mittelkräftige Weine (bis 13 % vol): 50 g/hl kräftige Weine (bis 14 % vol): 80 g/hl sehr kräftige Weine (über 14 % vol): 100 g/hl Holzchips für Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag

Optimal mind. 4 Stunden vor Hefegabe

NTU-Wert 100–150

5. GÄRUNG

FermActiv [®] First
(30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz

Gärtemperatur 15–18 °C Hefeansatz

FermCraft [®] Hefe	FermActiv [®] Complex	FermActiv [®] NTU	FermActiv [®] Power
(20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec [®] Choice Hefeempfehlung	(20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	(20–80 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Erhöhung der Trübung	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

FermActiv [®] Power	FermActiv [®] DAP	FermFinesse [®] Protect
(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	(10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf	(5–15 g/hl) Empfehlung: 5 g/hl alle 3 Monate 5 g/hl

5. Gärtag (Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)

letzte Gärhälfte

Weiß- & Roséweine mit Gäraromatik
gesunde Trauben, Oxidationsschutz

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)	ZymTec [®] Power L	TanProtect [®] White	FermFinesse [®] Protect
(5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	(2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation	(3–15 g/100 kg) Empfehlung: 5 g/100 kg Tannin für Oxidationsschutz	(30–50 g/100 kg) Empfehlung: 50 g/100 kg Oxidations- und Aromaschutz

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec [®] Power L	FineOrigin [®] Activ / RANGE	StaboProtect [®] BentoOrigin
(2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	(10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	(80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation

4. MOST NACH ABSETZEN

PrimeOak [®] Chips Structure & Elegance
(10–150 g/hl) Empfehlung: leichte Weine (bis 12 % vol): 20 g/hl mittelkräftige Weine (bis 13 % vol): 50 g/hl kräftige Weine (bis 14 % vol): 80 g/hl sehr kräftige Weine (über 14 % vol): 100 g/hl Holzchips für Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag

NTU-Wert unter 80

5. GÄRUNG

FermActiv [®] First
(30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz

Gärtemperatur 14–15 °C

FermCraft [®] Hefe	FermActiv [®] Complex	FermActiv [®] NTU	FermActiv [®] Power
(20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil– siehe SKOFFoenotec [®] Choice Hefeempfehlung	(20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	(20–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Erhöhung der Trübung	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

FermFinesse [®] Esters	FermActiv [®] Power	FermActiv [®] DAP	FermFinesse [®] Protect
(20–50 g/hl) Empfehlung: 50 g/hl Aromaexpression	(10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	(10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf	(5–15 g/hl) Empfehlung: 5 g/hl alle 3 Monate 5 g/hl

5. Gärtag (Dichtreduktion von ca. 45 °Oe)

letzte Gärhälfte

Standard-Konzept

Weiß- & Roséweine
gesunde Trauben, Oxidationsschutz

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS) (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	ZymTec® Power L (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation	TanProtect® White (3–15 g/100 kg) Empfehlung: 5 g/100 kg Tannin für Oxidationsschutz	FermFinesse® Protect (30–50 g/100 kg) Empfehlung: 50 g/100 kg Oxidations- und Aromaschutz
--	--	---	--

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec® Power L (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	FineOrigin® Activ / RANGE (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	StaboProtect® BentoOrigin (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. MOST NACH ABSETZEN

PrimeOak® Chips Structure & Elegance (10–150 g/hl) Empfehlung: leichte Weine (bis 12 % vol): 20 g/hl mittelkräftige Weine (bis 13 % vol): 50 g/hl kräftige Weine (bis 14 % vol): 80 g/hl sehr kräftige Weine (über 14 % vol): 100 g/hl Holzchips für Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag
--

5. GÄRUNG

FermActiv® First (30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	FermCraft® Hefe (20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec’s Choice Hefeempfehlung	FermActiv® Complex (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	FermActiv® NTU (20–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Erhöhung der Trübung
---	--	--	---

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

bei Gärbeginn

FermActiv® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	FermActiv® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	FermActiv® DAP (10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf	FermFinesse® Protect (5–15 g/hl) Empfehlung: 5 g/hl alle 3 Monate 5 g/hl
--	--	---	---

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

5. Gärtag
(Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)

letzte Gärhälfte

Basic-Konzept

Weiß- & Roséweine
gesunde Trauben

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS) (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	ZymTec® Power L (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation
--	--

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec® Power L (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	FineOrigin® Activ (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	StaboProtect® BentoOrigin (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. GÄRUNG

FermActiv® First (30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	FermCraft® Hefe (20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec’s Choice Hefeempfehlung	FermActiv® Complex (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	FermActiv® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung
---	--	--	--

Hefeansatz

bei Gärbeginn/Hefegabe

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

FermActiv® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	FermActiv® DAP (10–100 g/hl) Empfehlung: nach Bedarf Hefeernährung nach Bedarf
--	---

5. Gärtag
(Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)

letzte Gärhälfte

Rotweine mit Sortenaromatik

gesunde Trauben, Farb- und Oxidationsschutz, Co-Inokulation

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)
Empfehlung:
5–10 g/100 kg
Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

ZymTec®
Mash Red L

(2–4 ml/100 kg)
Empfehlung:
4 ml/100 kg
Enzym für Mazeration

TanProtect®
Red

(10–30 g/100 kg)
Empfehlung:
30 g/100 kg
Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

PrimeOak®
Granular

(10–150 g/100 kg)
Empfehlung:
Frische Rotweine: PrimeOak Granular Structure
100–300 g/100 kg / **Komplexe Rotweine:**
PrimeOak Granular Medium 100–300 g/100 kg
Granular für
Struktur /
Komplexität

3. GÄRUNG

FermFinesse®
Thiols

(20–50 g/hl)
Empfehlung:
50 g/hl
Aromaexpression von
Sortenaromen/Thiole

Optimal mind. 4 Stunden
vor Hefegabe

FermActiv®
First

(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im Hefeansatz

Gärtemperatur 25–28°C
Hefeansatz

FermCraft®
Hefe

(20 g/hl)
Empfehlung:
20 g/hl
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

FermActiv®
Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

bei Gärbeginn/Hefegabe

MaloCraft®
Fruit / Terroir

Packungsgröße
je nach Weinmenge
Co-Inokulation mit
BSA Bakterien

12 h nach Gärbeginn

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

TanProtect®
Ferm

(10–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

5. Gärtag
(Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)

FermActiv®
DAP

(10–100 g/hl)
Empfehlung:
nach Bedarf
Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte

Rotweine mit Gäraromatik

gesunde Trauben, Farb- und Oxidationsschutz, Co-Inokulation

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)
Empfehlung:
5–10 g/100 kg
Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

ZymTec®
Mash Red L

(2–4 ml/100 kg)
Empfehlung:
4 ml/100 kg
Enzym für Mazeration

TanProtect®
Red

(10–30 g/100 kg)
Empfehlung:
30 g/100 kg
Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

PrimeOak®
Granular

(10–150 g/100 kg)
Empfehlung:
Frische Rotweine: PrimeOak Granular Structure
100–300 g/100 kg / **Komplexe Rotweine:**
PrimeOak Granular Medium: 100–300 g/100 kg
Granular für
Struktur /
Komplexität

3. GÄRUNG

FermActiv®
First

(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im Hefeansatz

Gärtemperatur 25 °C
Hefeansatz

FermCraft®
Hefe

(20 g/hl)
Empfehlung:
20 g/hl
Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv®
Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

MaloCraft®
Fruit / Terroir

Packungsgröße
je nach Weinmenge
Co-Inokulation mit
BSA Bakterien

12 h nach Gärbeginn

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

FermFinesse®
Esters

(30–50 gl/hl)
Empfehlung:
50 g/hl
Aromaexpression
Gäraromen/Ester

TanProtect®
Ferm

(10–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

5. Gärtag
(Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)

FermActiv®
DAP

(10–100 g/hl)
Empfehlung:
nach Bedarf
Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte

Rotweine

gesunde Trauben, Farb- und Oxidationsschutz

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)

Empfehlung:
5–10 g/100 kg

Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

ZymTec®
Mash Red L

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration

TanProtect®
Red

(10–30 g/100 kg)

Empfehlung:
30 g/100 kg

Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

PrimeOak®
Granular

(10–150 g/100 kg)

Empfehlung:
Frische Rotweine: PrimeOak Granular Structure
100–300 g/100 kg / **Komplexe Rotweine:**
PrimeOak Granular Medium: 100–300 g/100 kg

Granular für
Struktur /
Komplexität

3. GÄRUNG

FermActiv®
First

(30 g/hl)

Empfehlung:
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz

Hefeansatz

FermCraft®
Hefe

(20 g/hl)

Empfehlung:
20 g/hl

Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv®
Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Hefeernährung

bei Gärbeginn/Hefegabe

MaloCraft®
Fruit / Terroir

Packungsgröße
je nach Weinmenge

Co-Inokulation mit
BSA Bakterien

12 h nach Gärbeginn

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

TanProtect®
Ferm

(10–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

5. Gärtag
(Dichtereduktion von ca. 45° Oe)

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

5. Gärtag
(Dichtereduktion von ca. 45° Oe)

FermActiv®
DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte

Rotweine

gesunde Trauben, Farb- und Oxidationsschutz

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)

Empfehlung:
5–10 g/100 kg

Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

ZymTec®
Mash Red L

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:
4 ml/100 kg

Enzym für Mazeration

TanProtect®
Red

(10–30 g/100 kg)

Empfehlung:
30 g/100 kg

Tannin für Farb- und
Oxidationsschutz

3. GÄRUNG

FermActiv®
First

(30 g/hl)

Empfehlung:
30 g/hl

Hefeaktivierung im Hefeansatz

Hefeansatz

FermCraft®
Hefe

(20 g/hl)

Empfehlung:
20 g/hl

Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's
Choice Hefeempfehlung

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv®
Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:
40 g/hl

Hefeernährung

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

3. Gärtag (Dichtereduktion
von 30° Oe)

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)

Empfehlung:
25 g/hl

Hefeernährung

5. Gärtag (Dichtereduktion
von ca. 45° Oe)

FermActiv®
DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:
nach Bedarf

Hefeernährung nach Bedarf

letzte Gärhälfte

Premium-Konzept

Spontangärung
gesunde Trauben; Reinzuchthefer ab 3. Gärtag

1. TRAUBEN 2. MAISCHE

Pyrosulfit de K (KPS) (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	ZymTec® Power L (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation
--	--

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec® Power L (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	FineOrigin® Activ / RANGE (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	StaboProtect® BentoOrigin (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. MOST NACH ABSETZEN

PrimeOak® Chips Structure & Elegance (10–150 g/100 kg) Empfehlung: leichte Weine (bis 12 % vol): 20 g/hl mittelkräftige Weine (bis 13 % vol): 50 g/hl kräftige Weine (bis 14 % vol): 80 g/hl sehr kräftige Weine (über 14 % vol): 100 g/hl Holzchips for Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag
--

5. GÄRUNG

FermCraft® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung für das Wachstum der Spontanhefen	FermActiv® Complex (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	FermActiv® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	FermActiv® Safe (10–40 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Entgiftung
---	--	--	--

1. Tag 3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

FermActiv® First (30 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Hefeaktivierung im Hefeansatz	FermCraft® Hefe (20 g/hl) Empfehlung: 20 g/hl Hefe je nach Stil – siehe SKOFFoenotec's Choice Hefeempfehlung
---	--

3. Gärtag: Hefeansatz

Standard-Konzept



Spontangärung
gesunde Trauben

1. TRAUBEN 2. MAISCHE

Pyrosulfit de K (KPS) (5–10 g/100 kg) Empfehlung: 5–10 g/100 kg Schwefel als Oxidationsschutz	ZymTec® Power L (2–4 ml/100 kg) Empfehlung: 4 ml/100 kg Enzym für Mazeration und Sedimentation
--	--

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec® Power L (2–4 ml/hl) Empfehlung: 2 ml/hl Enzym für Mazeration und Sedimentation	FineOrigin® Activ / RANGE (10–80 g/hl) Empfehlung: 60 g/hl Gerbstoffschönung	StaboProtect® BentoOrigin (80–200 g/hl) Empfehlung: 100 g/hl Ca-Bentonit für die Sedimentation
--	---	---

4. MOST NACH ABSETZEN

PrimeOak® Chips Structure & Elegance (10–150 g/100 kg) Empfehlung: leichte Weine (bis 12 % vol): 20 g/hl mittelkräftige Weine (bis 13 % vol): 50 g/hl kräftige Weine (bis 14 % vol): 80 g/hl sehr kräftige Weine (über 14 % vol): 100 g/hl Holzchips for Struktur und Eleganz; kein geschmacklicher Holzeintrag
--

5. GÄRUNG

FermCraft® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung für das Wachstum der Spontanhefen	FermActiv® Complex (20–60 g/hl) Empfehlung: 40 g/hl Hefeernährung	FermActiv® Power (10–50 g/hl) Empfehlung: 25 g/hl Hefeernährung	FermActiv® Safe (10–40 g/hl) Empfehlung: 30 g/hl Entgiftung
---	--	--	--

1. Tag 3. Gärtag (Dichtereduktion von 30° Oe)

Spontangärung
gesunde Trauben

1. TRAUBEN

Pyrosulfit de K (KPS)

(5–10 g/100 kg)
Empfehlung:
5–10 g/100 kg
Schwefel als Oxidationsschutz

2. MAISCHE

ZymTec®
Power L

(2–4 ml/100 kg)
Empfehlung:
4 ml/100 kg
Enzym für Mazeration und
Sedimentation

3. MOST VOR ABSETZEN

ZymTec®
Power L

(2–4 ml/hl)
Empfehlung:
2 ml/hl
Enzym für Mazeration und
Sedimentation

FineOrigin®
Activ / RANGE

(10–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Gerbstoffschönung

StaboProtect®
BentoOrigin

(80–200 g/hl)
Empfehlung:
100 g/hl
Ca-Bentonit für die Sedimentation

4. GÄRUNG

FermCraft®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung für das Wachstum
der Spontanhefen

1. Tag

FermActiv®
Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

gesunde Trauben

FermActiv®
First

(30 g/hl)
Empfehlung:
30 g/hl
Hefeaktivierung im
Hefeansatz

Hefeansatz

FermActiv®
Complex

(20–60 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Hefeernährung

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

FermActiv®
Power

(10–50 g/hl)
Empfehlung:
25 g/hl
Hefeernährung

5. Gärtag
(Dichtereduktion von ca. 45 °Oe)

FermActiv®
DAP

(10–100 g/hl)
Empfehlung:
nach Bedarf
Hefeernährung

letzte Gärhälfte







SKOFFoenotec GmbH
Technologiepark 8, 8423 St. Veit i.d. Südsteiermark, Austria
office@skoffoenotec.com | Tel.: +43 (0) 3452-75 291-0

skoffoenotec.com