SKOFFoenotec
passion for winemaking
Unsere Produkte unterstützen
das HANDWERK, dein einzigartiges TERROIR
in CHARAKTERVOLLEN WEINEN Ausdruck zu verleihen.
SKOFFOENOTEC
GRAND OENOLOGY
STYRIA

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-Assistant 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.

SKOFFoenontec 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

2025

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

ZERTIFIKATE
← Hier finden Sie alle Produktzertifikate

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

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

SKOFFoenotec® Choice

Hefeempfehlung	202

SKOFFoenotec® 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

SKOFFoenotec® Choice

KONZEPTE ROTWEINE

Premium-Konzept Rot mit Sortenaromatik	208
Premium-Konzept Rot mit Gäraromatik	209
Standard-Konzept Rot	210
Basic-Konzept Rot	211

SKOFFoenotec® Choice

KONZEPTE SPONTANGÄRUNG

Premium-Konzept Spontangärung	212
Standard-Konzept Spontangärung	213
Basic-Konzept Spontangärung	214

SKOFFoenotec® Choice

KONZEPTE HEFEERNÄHRUNG

Hefeernährung	215

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 reintönigere 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 Weinsteinstabiliserung
Seite 151

VinoSafe Plus
CMC Pulver, sehr leicht löslich – für die Weinsteinstabiliserung
Seite 152

VinoSafe 21%
CMC flüssig 21 % – für die Weinsteinstabiliserung
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 Karamellaroma
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 Karamellaroma
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 Karamellaroma
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 Karamellaroma
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 Karamellaroma
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 Karamellaroma
Seite 177

MediumPlus Expression
Vielschichtigkeit, Röst-aromen und Komplexität
Seite 177

HighToast Expression
Vielschichtigkeite, Rauchig-keit und Röstaromen
Seite 177

WEISS- & ROSÉWEINE

Maische

MAZERATION

ZymTec® Power/ Mash White
2–4 g bzw. ml/100 kg
ab S. 100

AROMASCHUTZ

TanProtect® White
3–15 g/100 kg
Seite 126

FermFinesse® Protect
30–50 g/100 kg
Seite 94

Most vor dem Absetzen

SEDIMENTATION PEKTINSPALTUNG

ZymTec® Power/Clear
2–4 g bzw. ml/100 hl
ab S. 103

PHENOL-REDUKTION

FineOrigin® Range
je nach Produkt
ab S. 108

SEDIMENTATION / EIWEISSREDUKTION

StaboProtect® BentoOrigin / BentoPower
80–200 g/hl
ab S. 148

AROMASCHUTZ

FermFinesse® Protect
30–50 g/100 hl
Seite 94

Most nach Absetzen

AROMA EXPRESSION

FermFinesse® Thiols
30–50 g/hl
Seite 96

Gärung

HEFEAKTIVIERUNG

FermActiv® First
30 g/hl
Seite 84

HEFE

FermCraft® Range
20–25 g/hl
ab S. 84

CO-INOKULATION SÄUREABBAU

MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir
Packungsgröße je nach Weinmenge
ab S. 78

HEFEERNÄHRUNG

FermActiv® Range
je nach Produkt
ab S. 84

TRÜBUNG

FermActiv® NTU
20–80 g/hl
Seite 91

AROMA EXPRESSION

FermFinesse® Esters
30–50 g/hl
Seite 95

ZymTec® Fruit Expression
3–6 g/hl
Seite 104

AROMASCHUTZ

FermFinesse® Protect
30–50 g/hl
Seite 94

STRUKTUR & ELEGANZ

PrimeOak® Chips Structure & Elegance
10–150 g/hl
Seite 169

KOMPLEXITÄT & KÖRPER

ZymTec® Autolysis
6 g/hl
Seite 105

ENTGIFTUNG IM FALLE EINER STOCKENDEN GÄRUNG

FermActiv® Safe
20–40 g/hl
Seite 89

Ausbau

AROMASCHUTZ

FermFinesse® Protect
5–15 g/hl
Seite 94

SEQUENZIELLER SÄUREABBAU

MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus
Packungsgröße je nach Weinmenge
ab S. 78

ROTWEINE

Maische

EXTRAKTION

ZymTec® Mash Red
2–4 ml/100 kg
Seite 101

FARBSTABILITÄT

TanProtect® Red
10–80 g/100 kg
Seite 127

STRUKTUR / KOMPLEXITÄT

PrimeOak® Granular Structure / Medium
100–400 g/100 kg
Seite 163

AROMA EXPRESSION

FermFinesse® Thiols
30–50 g/hl
Seite 96

Gärung

HEFEAKTIVIERUNG

FermActiv® First
30 g/hl
Seite 84

HEFE

FermCraft® Range
20–25 g/hl
ab S. 84

CO-INOKULATION SÄUREABBAU

MaloCraft® B-Fruit / B-Terroir
Packungsgröße je nach Weinmenge
ab S. 79

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

Ausbau

AROMASCHUTZ

FermFinesse® Protect
5–15 g/hl
Seite 94

BAKTERIEN-NÄHRSTOFF UND -ENTGIFTUNG

FermActiv® Malo
20–40 g/hl
Seite 90

SEQUENZIELLER SÄUREABBAU

MaloCraft® B-Pure / B-Fruit / B-Terroir / B-Plus
Packungsgröße je nach Weinmenge
ab S. 78

Kategorieübersichten

01

HEFEN WEISS/ROSÉ/SEKT

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

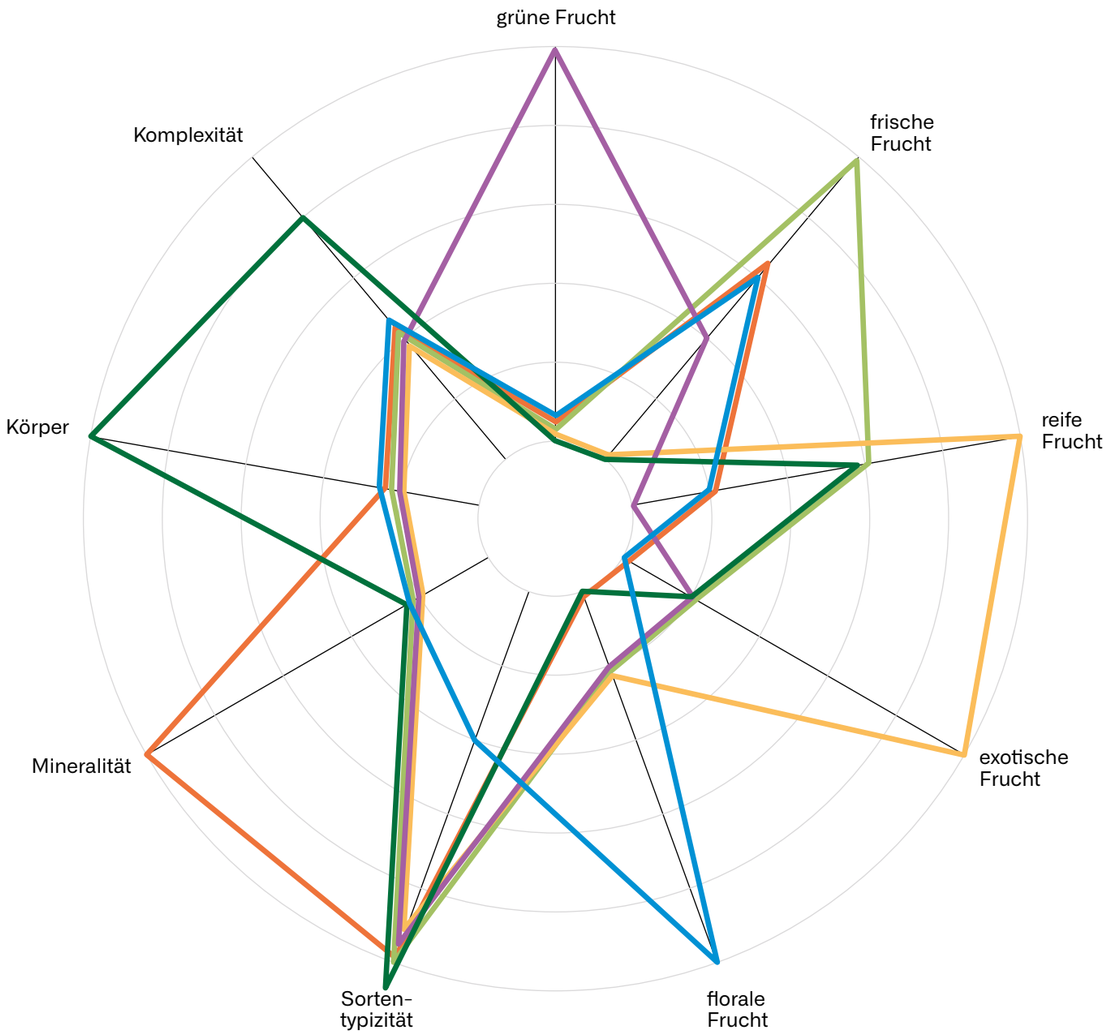
Details ab Seite 64

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 Weißweinhefen Gesamtübersicht



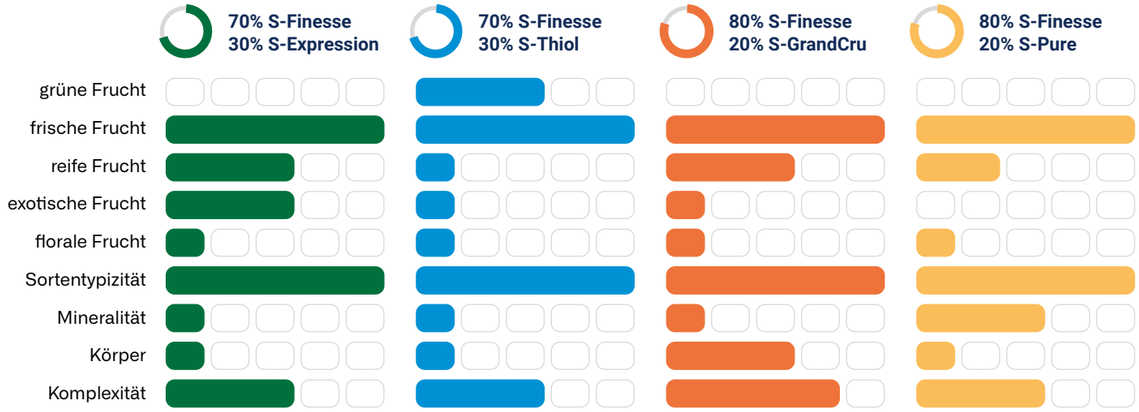
S-Pure
S-Arom
S-Finesse
S-Expression
S-Thiol
S-GrandCru

AROMAPROFIL WEISSWEINHEFEN

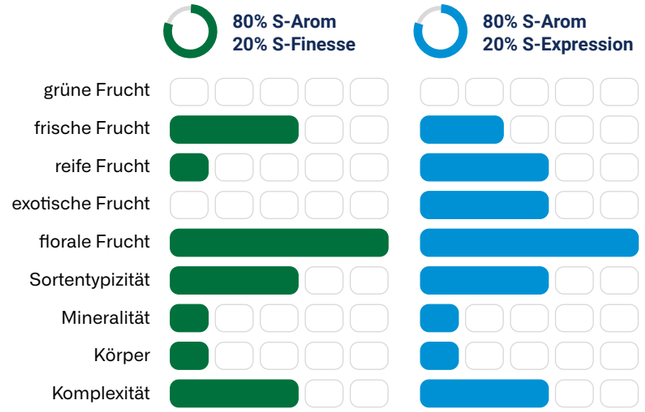
KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

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.

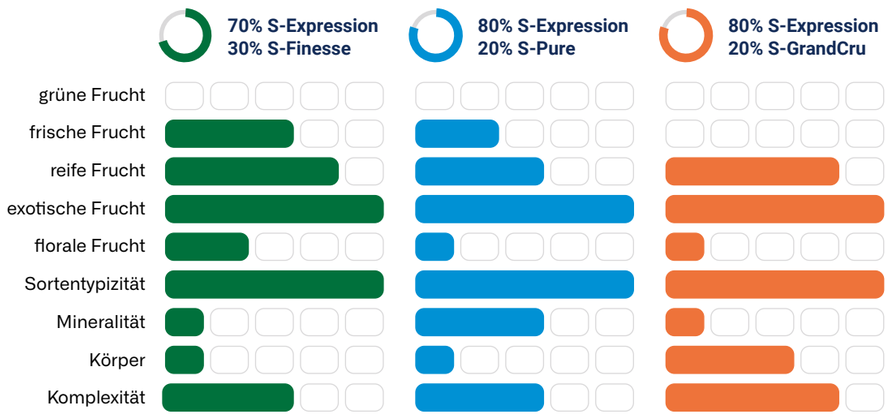
FermCraft® S-Finesse



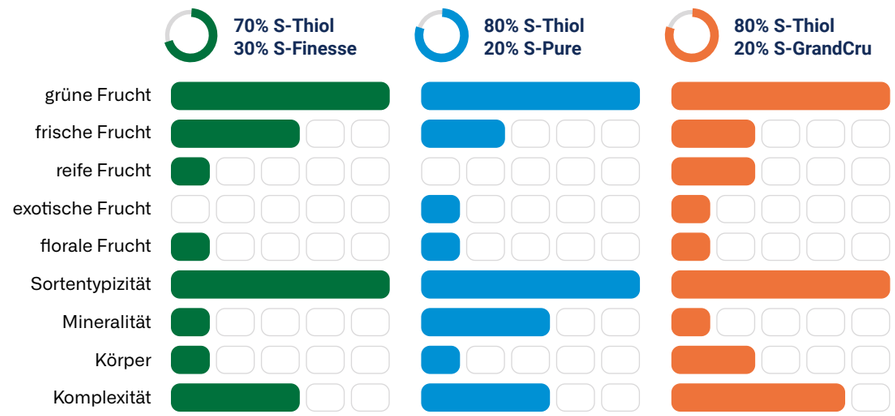
FermCraft® S-Arom



FermCraft® S-Expression

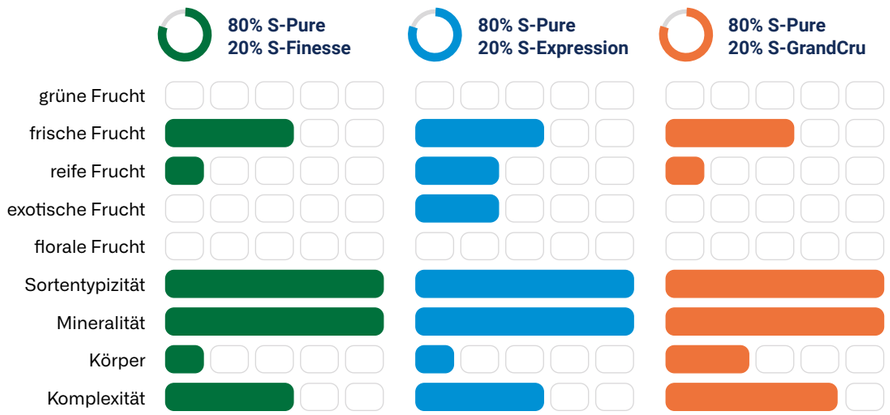


FermCraft® S-Thiol

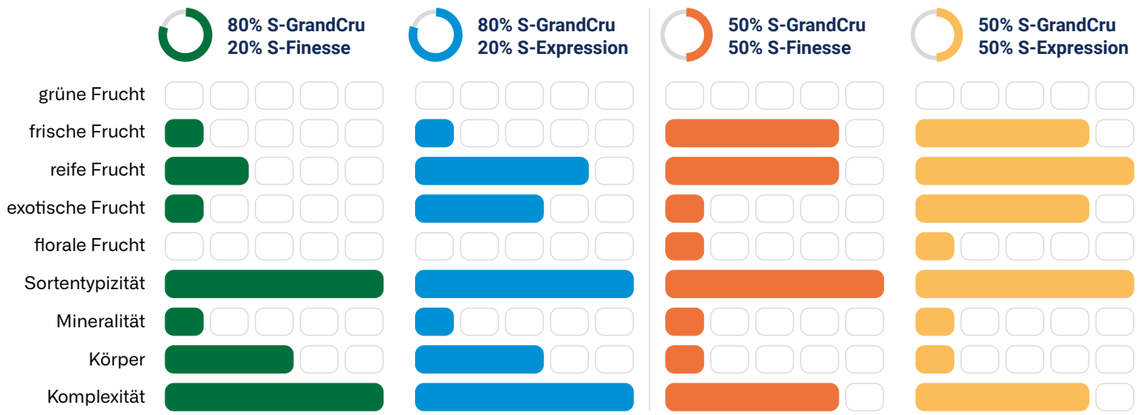


KOMBINATIONEN WEISSWEINHEFEN

FermCraft® S-Pure



FermCraft® S-GrandCru



HEFEN ROTWEIN

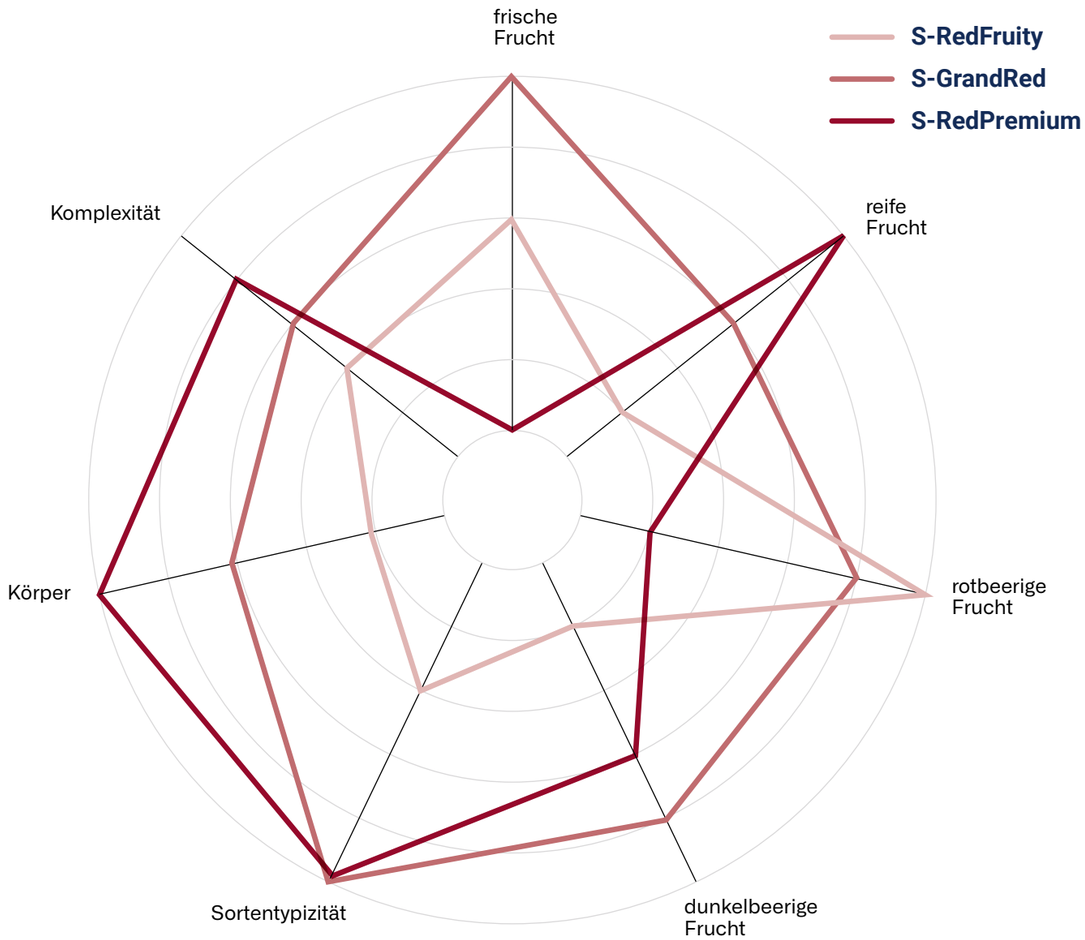
SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

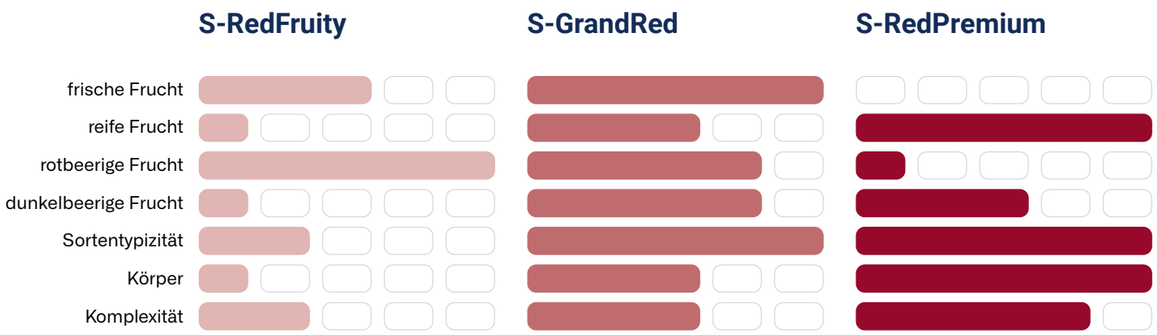
FermCraft®

	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

Details ab Seite 72

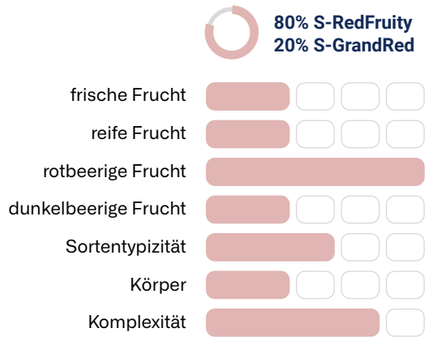
AROMAPROFIL ROTWEINHEFEN



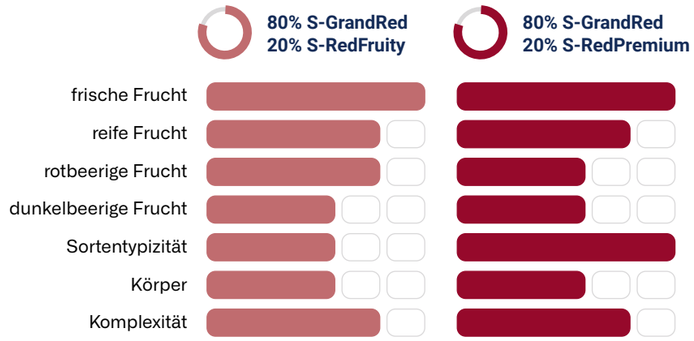


KOMBINATIONEN ROTWEINHEFEN

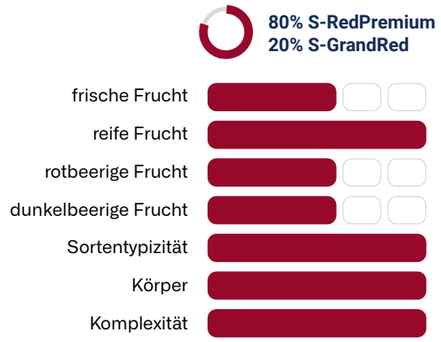
FermCraft® S-RedFruity



FermCraft® S-GrandRed



FermCraft® S-RedPremium



BAKTERIEN

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

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

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

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 mal-olaktischer 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

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

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

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

ZymTec®

	Mash White	Mash Red	Clear	Power	Fruit Expression	Autolysis
WEINTYP						
VERFÜGBAR ALS	+		+	+		
MAZERATION	●	●	•	●		
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	250 ml, 1 L, 5 L; 250 g, 100 g	250 ml	250 ml, 1 L, 5 L; 250 g, 100 g	250 ml, 1 L, 5 L; 250 g, 100 g	100 g	100 g

Details ab Seite 98

SCHÖNUNG

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

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 micrograu-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

Details ab Seite 106

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

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

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

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

Details ab Seite 130

TanFinesse®

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“.

	Structure &Length	Light	Medium	Medium Plus	Intense	Structure &Balance	Roundness &Balance	Elegance &Balance
STRUKTUR	●	●	•	•	•	●	•	•
LÄNGE	●	●	●	•	•	●	●	●
KOMPLEXITÄT		●	●	●	●	●	●	●
VOLUMEN		•	●	●	●	●	●	●
FRISCHE	●	●	•	●	●	•	•	●
UNTER-STÜTZUNG	Struktur, Länge, Frucht	Frucht, Kokos, Vanille	Komplexität, Karamell, Vanille	Röstigkeit, Terroir	Rauchigkeit, Terroir	Struktur, Abrundung	reife Früchte, Abrundung	Röstigkeit, Abrundung
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

HARMONISIERUNG

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

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®

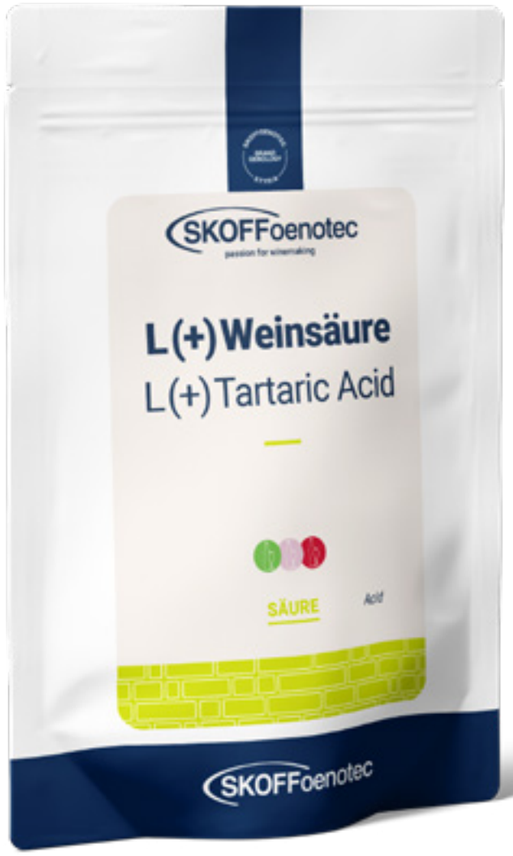
	BentoOrigin	BentoPower
WEINTYP		
PRODUKT	Ca-Bentonit	Na-Ca-Bentonit
KLÄRUNG	●	●
EIWEISS-STABILITÄT	●	●
ANWENDUNGS-ZEITPUNKT	Most	Most, während der Gärung, Wein
DOSIERUNG G/HL	50–200	80–200
LIEFER-EINHEIT	25 kg	25 kg

Details ab Seite 146

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

SÄUREN



SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

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 nebeneinander, Edelstahlverbindungen 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

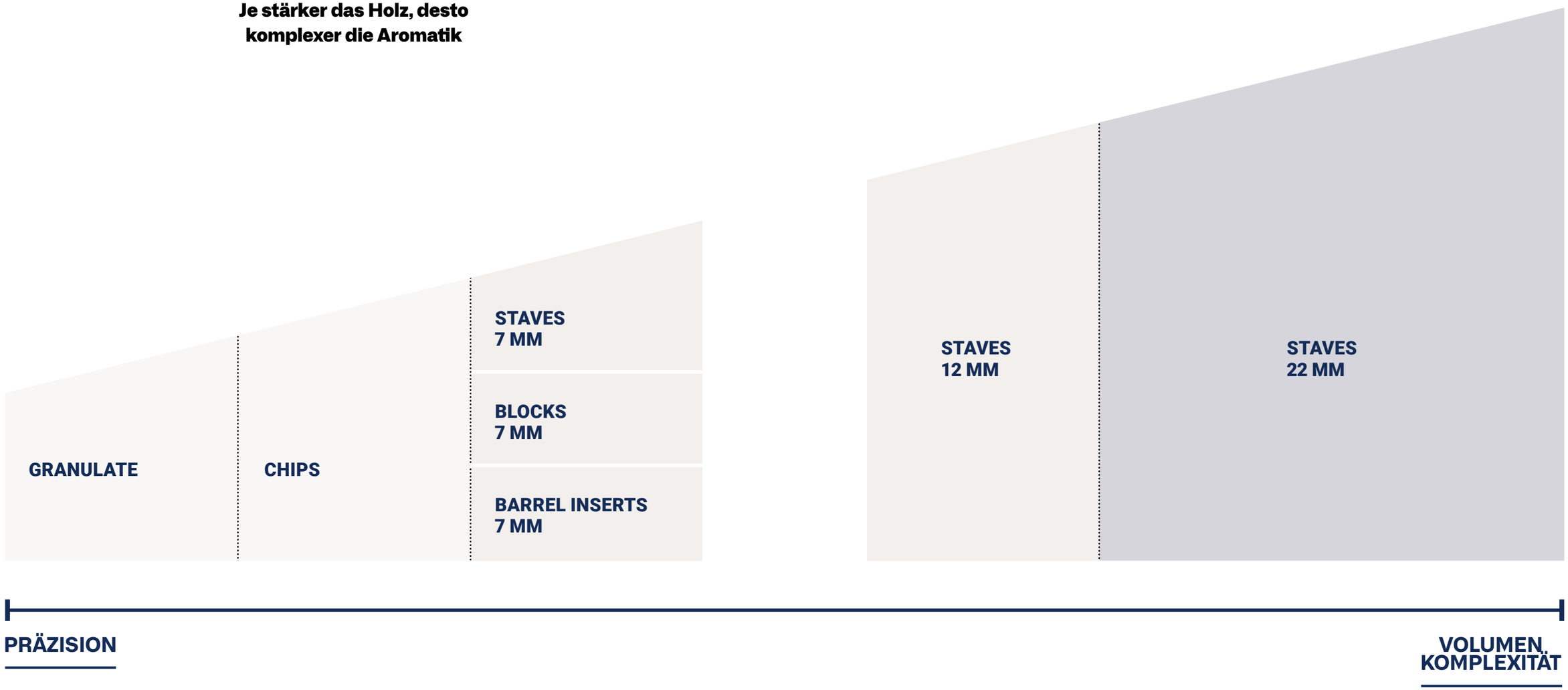
	ANWENDUNGSORT	ANWENDUNGSZEITPUNKT	OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Granulate SingleToast FR	Stahltank; Großes Holzfass; Gärständer	Gärung von WW, Rosé und RW; Füllfertigmachung	für die Erreichung eines bestimmten sensorischen Profils innerhalb sehr kurzer Zeit
Chips SingleToast FR			
Chips SingleToast US	Stahltank; 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	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
Barrel Inserts SignaturBlend FR			

Details ab Seite 160

PrimeOak®

HOLZSTÄRKE UND GESCHMACKSPROFIL

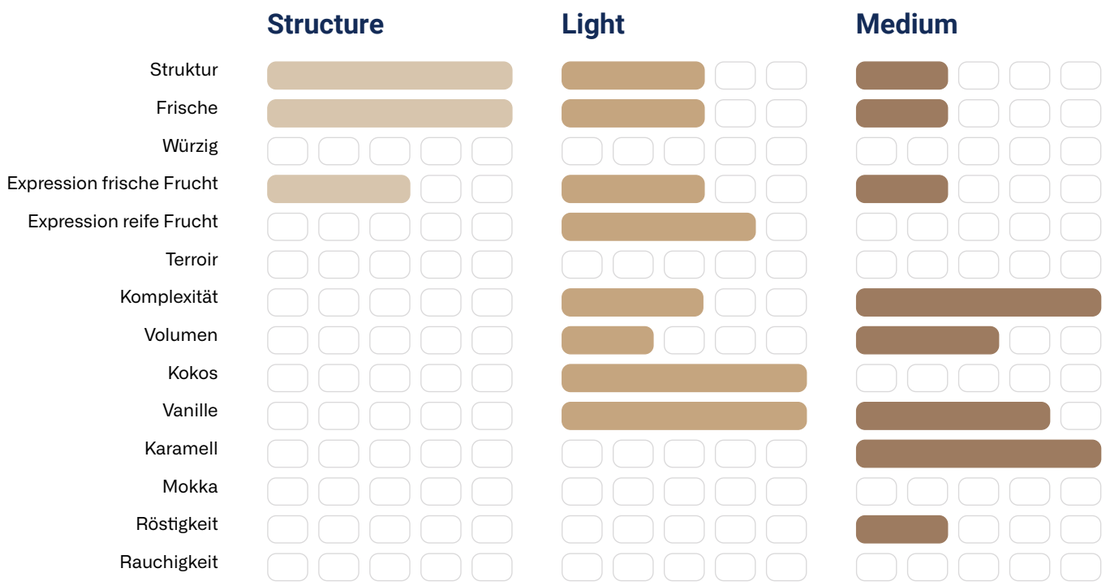
Je stärker das Holz, desto komplexer die Aromatik

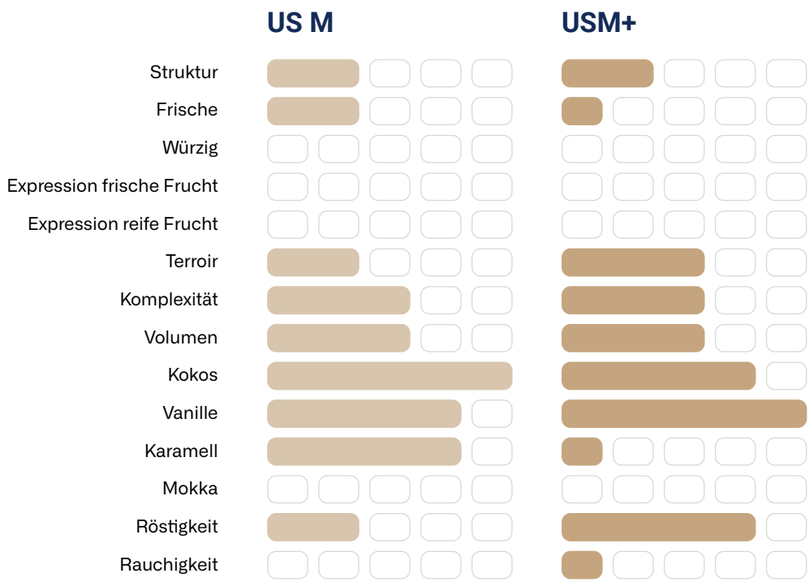


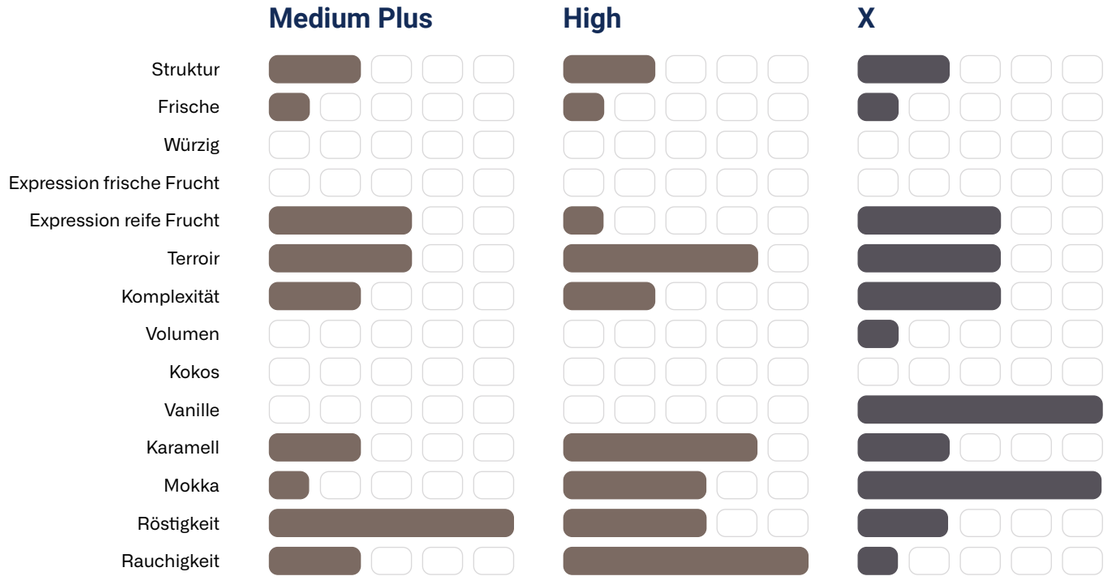
PrimeOak®

TOASTUNG UND AROMATISCHE EXPRESSION

SingleToast FR
Granulate, Chips, Blocks, Staves und Barrel Inserts

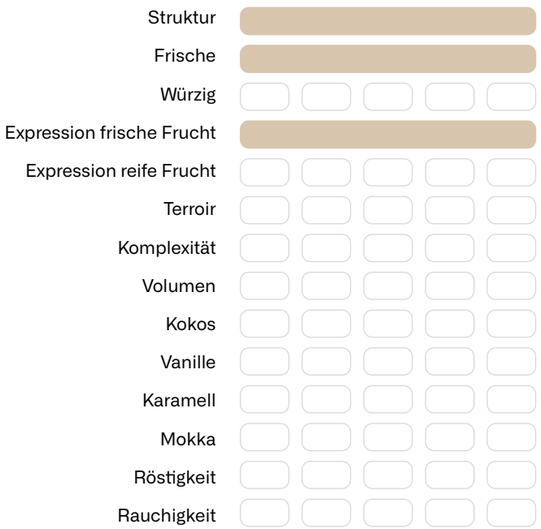




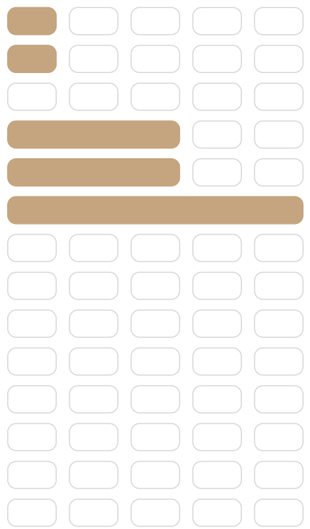


SIGNAGTUREBLEND CHIPS

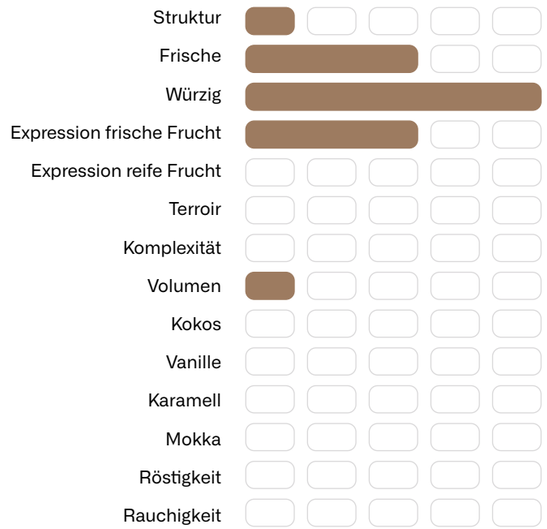
PrimeOak Chips SignatureBlend FR Structure & Elegance



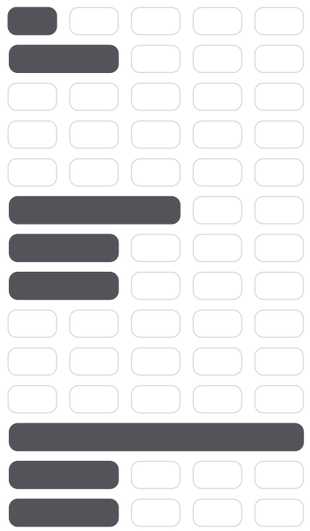
PrimeOak Chips SignatureBlend FR Terroir & Fruit



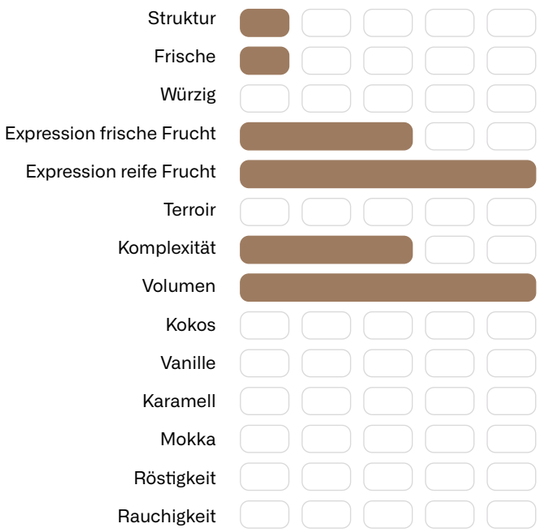
PrimeOak Chips SignatureBlend FR Spice Expression



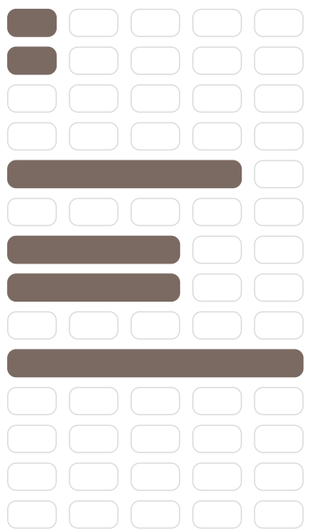
PrimeOak Chips SignatureBlend FR Mokka Expression



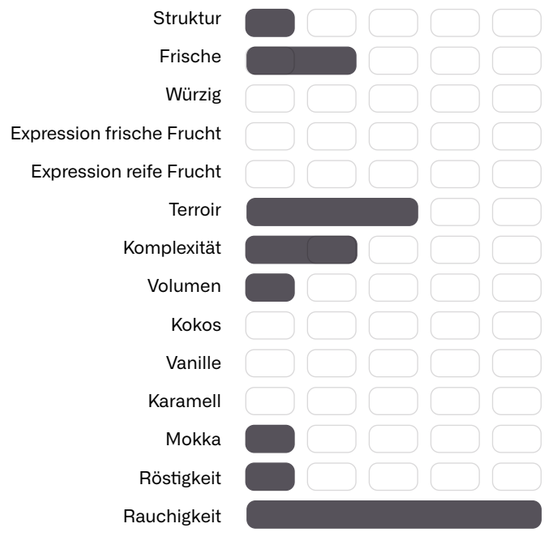
PrimeOak Chips SignatureBlend FR Fruit & Volume



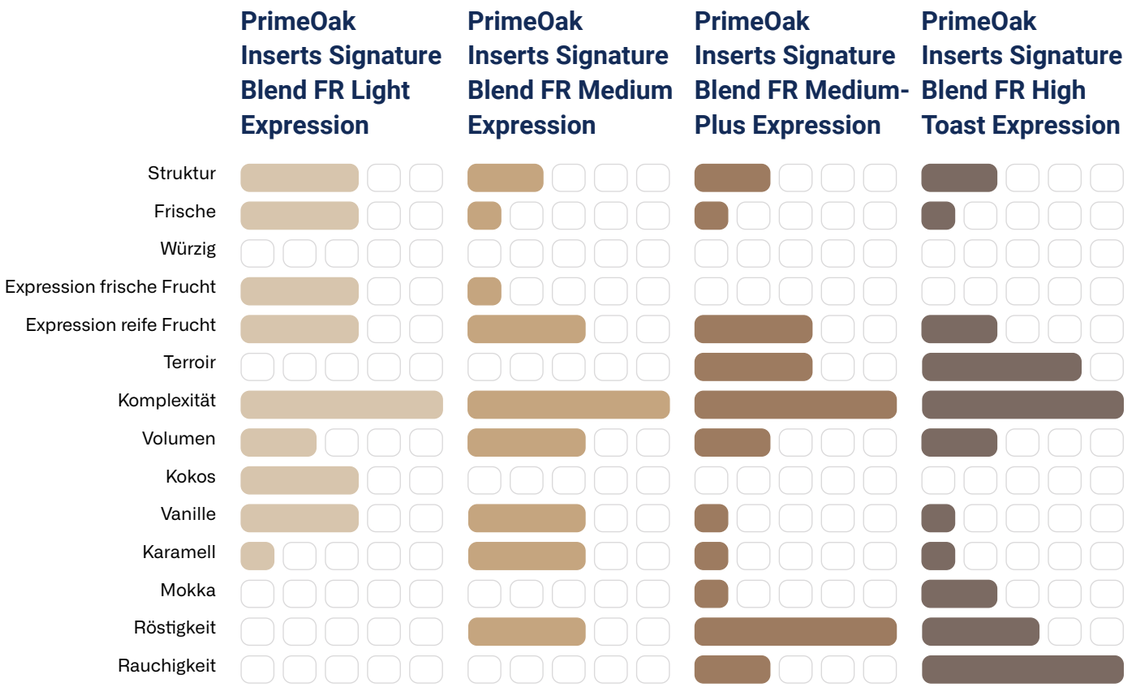
PrimeOak Chips SignatureBlend FR Vanille Expression



PrimeOak Chips SignatureBlend FR HighToast Expression



SIGNATUREBLEND BARREL INSERTS



PrimeOak®
DOSIEREMPFEHLUNGEN

LEICHTE WEISS- UND ROSÉWEINE
20–100 g/hl

LEICHTE ROTWEINE
50–300 g/hl

KRÄFTIGTE WEISS- UND ROSÉWEINE
20–400 g/hl

KRÄFTIGE ROTWEINE
50–800 g/hl

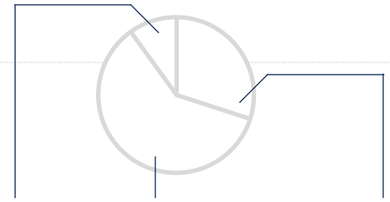
Info: 1.200 g/hl Eichenprodukte entsprechen 100% Neuholz von einem neuen 225 L Barrique

KOMBINATIONEN UNTERSCHIEDLICHER TOASTINGS

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

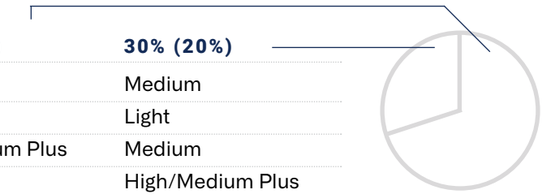
BEISPIELE

1



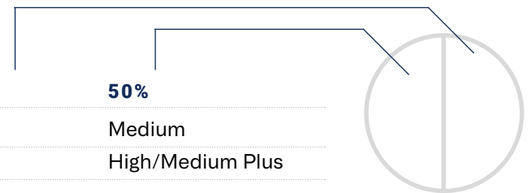
10%	60% (70%)	30% (20%)
Light	Medium	High/Medium Plus
Light	High/Medium Plus	Medium
High/Medium Plus	Light	Medium

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

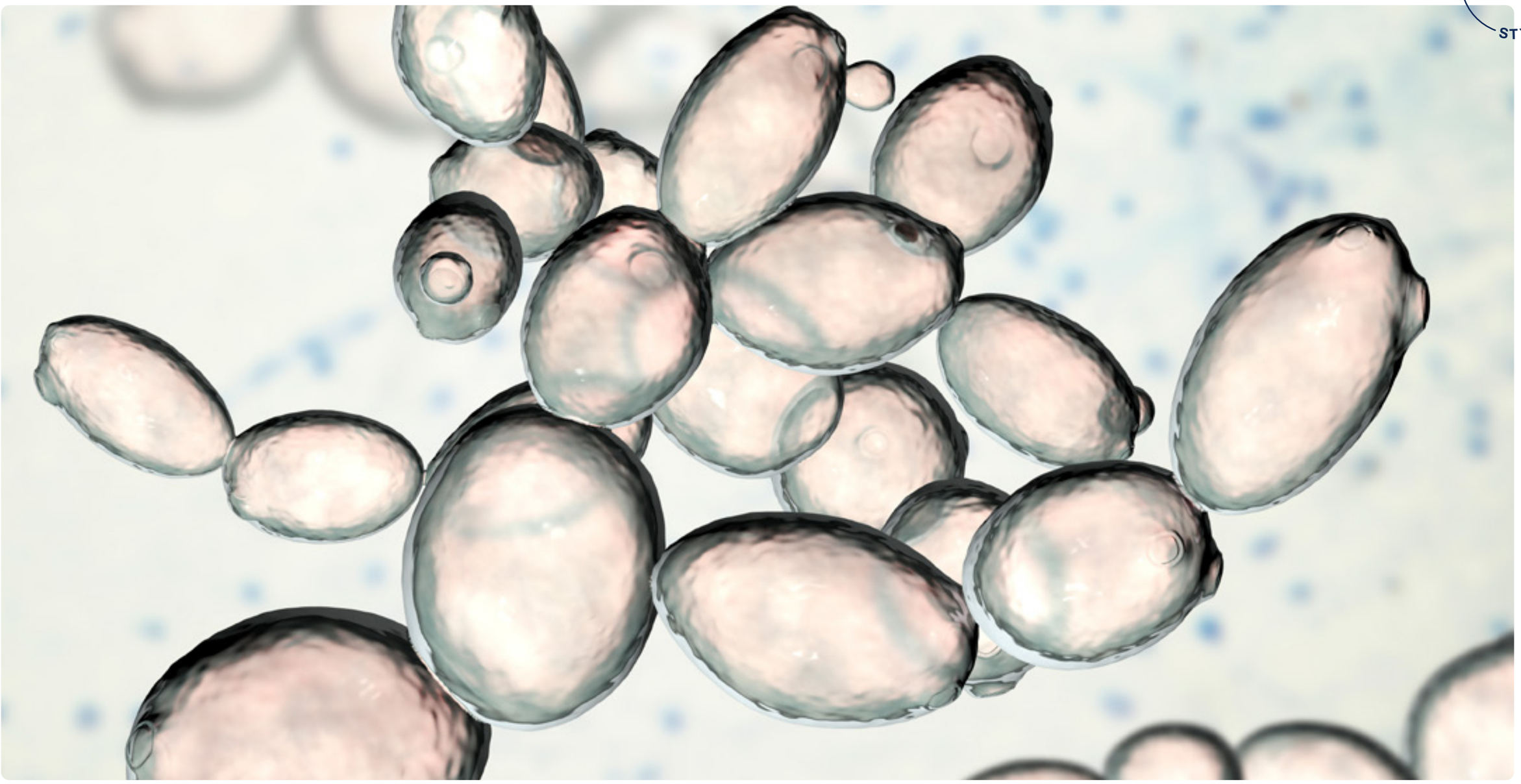
Produktdetails

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 sortentypischen 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 ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Esters/FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

WEINTYP

FermCraft® S-Arom

Hefe für ein intensives Aromaprofil

PRODUKT
Saccharomyces cerevisiae

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Weine mit einem intensiven Aromaprofil durch die Produktion von stabilen 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 ausgelichen 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.

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-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, ausgezeichente 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 ausgelichen 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

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, ausgezeichente Gärkinetik und gute Durchgärung; ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen und freies SO_2 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 ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, Ferm-Finesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

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 ausgelichen 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

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 ausgelichen 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.

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 Rehydrierungsprotokoll

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 ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.

FermCraft® S-GrandRed

Hefe für ein komplexes Aromaprofil

WEINTYP

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 ausgelichen 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 Rehydrierungsprotokoll

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

LIEFEREINHEIT
500 g

HEFEN

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, ausgezeichente 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 ausgelichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung und FermFinesse Thiols für eine intensivere Fruchtausprägung empfohlen.

BAKTERIEN

MaloCraft®

WEINTYP

MaloCraft® B-Pure

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

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Dosen-inhalt für 2,5/25 hl ver-wenden; als Co-Inokula-tion während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge un-chloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauer-stoffzugabe 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 Aroma-profil 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: SO_2: 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

WEINTYP

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

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein fruchtbetontes Aroma-profil 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: SO_2: 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

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Dosen-inhalt für 2,5/25 hl ver-wenden; als Co-Inokula-tion während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

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

LIEFEREINHEIT

für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

WEINTYP

MaloCraft® B-Terroir

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

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
Den gesamten Dosen-inhalt für 2,5/25 hl ver-wenden; als Co-Inokula-tion während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG
In 10-facher Menge un-chloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauer-stoffzugabe 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 Aroma-profil 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: SO_2: 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

WEINTYP

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

PRODUKT
Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein expressives Aromapro-fil und Cremigkeit am Gaumen; Produktion von Diacetyl; Anwendung in sequenzieller Inokulation.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO_2: 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.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
Den gesamten Dosen-inhalt für 2,5/25 hl ver-wenden; als Co-Inokula-tion während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG
In 10-facher Menge un-chloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauer-stoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT
für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

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 Hefeansatz 15 Minuten vor Hefe hinzufügen

PRODUKT-VORBEREITUNG
in 20-facher Menge heißem Wasser (40 °C) unter ständigem Rühren auflösen. Danach 15 Minuten quellen lassen, anschließend 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 erwünschter Komponten, 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 sämtlichen Reifegraden empfohlen.

FermActiv® DAP

DAP Hefeernährung für eine saubere Gärung

WEINTYP

PRODUKT
Hefenährstoff Diammoniumphosphat (DAP)

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 ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung 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. Gärdrittel (ca. 3. Gärtag) nach Bedarf in mehreren Teilgaben 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. Gärdrittel (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 ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung 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 botrytisbefallenem Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im Ernährungskonzept 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. 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

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

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Reproduktion des natürlichen Nährstoffgehalts von Mosten für eine ausgeglichene Nährstoffbilanz. Komplett-Ernährung sowie Entgiftung; Reduktion unerwünschter Produkte (Schwefelverbindungen), verbesserte, reintönigere 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 ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Böckserbildung vor und resultiert außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung 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 Ausmaß ansteigen bzw. der Stickstoff länger verfügbar ist. Der Entgiftungseffekt 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.

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

WEINTYP

FermActiv® Power

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

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
10–50 g/hl; ab 2. Gärdrittel (ca. 3. Gärtag) bis zu Gärhälte 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 Stickstoffverfügbarkeit.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Die Kombination aus mineralischer und organischer Stickstoffquelle verbindet 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 außerdem in eine saubere Feinhefe, welche für eine anschließende Hefelagerung 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 botrytisbefallenen Lesegut eine zusätzliche Präsenz von Thiamin im Ernährungskonzept 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.

FermActiv® Safe

WEINTYP

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 Spontangärung (damit es zu einem besseren Gärverlauf kommt) empfohlen; gesetzlicher 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.

FermActiv® NTU

WEINTYP

Zur Erhöhung der Trübung für eine bessere und reintönigere Gärung

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 Sortenaromen/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.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
20–40 g/hl; in den Most

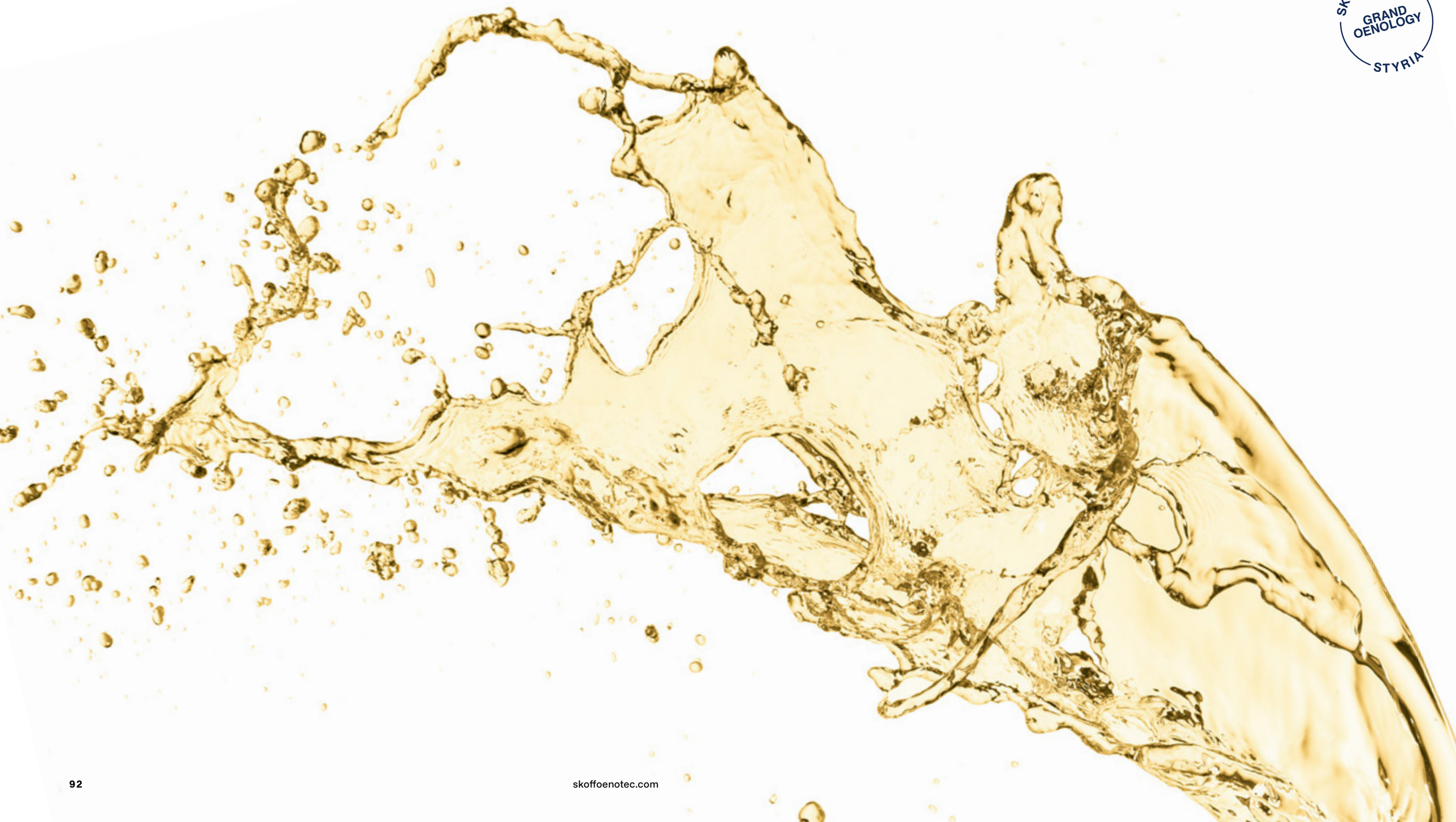
PRODUKT-VORBEREITUNG
in 10-facher Menge Most oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

NÄHRSTOFFE

AROMA PROTECTION & EXPRESSION

FermFinesse®



WEINTYP

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 Precursorn

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

WEINTYP

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; Gärtemperatur zwischen 12–16 °C und einer Trübung von 30 bis 80 NTU. Beibehaltung 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 Hefegabe; 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

WEINTYP

VERFÜGBAR

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

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationeffizienz 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 Rebeln empfohlen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.

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

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

WEINTYP

VERFÜGBAR

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

PRODUKT

Formulierung aus Pektinasen gewonnen aus Aspergillus niger

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Mazerationseffizienz und Verkürzung der Mazerationszeit; 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 Mazerationszeit 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 Aromapotential der Rebsorte. Die Enzymaktivität nach der gewünschten Einwirkzeit (2–6 Wochen) mit 10–20 g/hl Bentonit stoppen.

ZymTec® Autolysis

WEINTYP

VERFÜGBAR

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

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.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
G 6 g/hl bei Weiß-/Roséweinen; 10 g/hl bei Rotweinen; im Wein in Endgärung oder im Ausbau; bei Botrytisbefall auf die Maische

PRODUKT-VORBEREITUNG
Granulat: in Most, Wein oder Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT
granuliert:
100 g

ENZYME

SCHÖNUNGEN

FineOrigin®

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

WEINTYP

VERFÜGBAR

FineOrigin® Pure

Erbsenprotein
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

WEINTYP

Erbsenprotein & PVPP
Schönung für klare Weine

PRODUKT
Vegetales Erbsenprotein und Polyvinylpolypyrolidon (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

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

Erbsenprotein & 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

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

SCHÖNUNGEN

FineOrigin® Plus

WEINTYP

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

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

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

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

PRODUKT
PVPP, Zellulose, 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.

SCHÖNUNGEN

FineOrigin® PVPP

WEINTYP

PVPP Schönung
für klare Weine

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

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

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

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

SCHÖNUNGEN

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, BalanceFinesse 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 Temperatur halten während der kontinuierligen 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 ständigem Rühren auflösen bis eine homogene 5%-ige Lösung entsteht. Auf dieser Temperatur halten während der kontinuierligen Zugabe. Most/Wein gut rühren um eine Homogenisierung ohne Klumpenbildung sicherzustellen

LIEFEREINHEIT
1 kg; 10 kg

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, BalanceFinesse 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.

SCHÖNUNGEN

WEINTYP

FineOrigin® Gelatine Extra

Gelatine Schönung für klare Weine und zur Flotation

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 und wird für die Flotation empfohlen.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin, BalanceFinesse 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
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 auflösen 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

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 verfeindert 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

PRODUKT
Ei-Albumin

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Balancierung und Verfeinerung der Tanninstruktur von Rotweinen, bei Erhaltung der aromatischen Charakteristik. Erhöhung der Eleganz und Feingliedrigkeit. Verbesserung der phenolischen Stabilität.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Kann mit Produkten der BalanceFinesse und TanFinesse Gruppe kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit FineOrigin-Produkten zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse und TanFinesse durchzuführen.

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

PRODUKT
Fischprodukt

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Harmoniserung und Verfeinerung von Weiß- und Roséweinen. Sehr schonend, macht brilliante Weine. Entfernung von bitteren Noten und Phenolen, die Bräunungen verursachen können. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Bei der Schönung enstehen 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 sicherzustellen.

SCHÖNUNGEN

FineOrigin® CarboTaste

Aktivkohle Schönung für klare Weine

WEINTYP

VERFÜGBAR

PRODUKT
Aktivkohle

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Entfernung von allgemeinen Wein-Fehltönen sowie auch Geosmin (erd-muffiger Geruch), bei gleichzeit geringem Effekt auf die Farbe.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Die Anwendung sollte im Most oder gärenden Most erfolgen. Für die Entfernung von Geosmin ist zu beachten, dass es in den Traubenschalen enthalten ist und im Zuge der Mazeration extrahiert wird. In diesem Fall wird eine Anwendung am Ende des Mazerationsprozesses empfohlen.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl

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

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

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: Gesunde Trauben: 3–5 g/100 kg; bei Botrytis befallenes Lesegut: 5–15 g/100 kg; im Wein: Eiweißstabilisierung: 5–10 g/hl; Verbesserung von Schönung und Geschmack: 3–5 g/hl; Füllung von Schaumweinen: 0,5–4 g/hl.

PRODUKT-VORBEREITUNG
in 10-facher Menge Most oder Wasser unter ständigem 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

PRODUKT
Proanthocyadinische Tannine

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Oxidationsschutz; Farbstabilität; Inhibitation 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.

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 ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

TANNINE

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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Struktur und der Länge des Weines; Erhöhung der Feingliedrigkeit; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Struktur, Länge und Frucht.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Ausdruck von Struktur und Länge im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Für jeden Wein geeignet – je kräftiger und körperreicher der Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Ist für jeden Weintyp geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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® Light Toasted Oak

WEINTYP

Light Toasted Eichentannin – für Struktur und Komplexität

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Struktur und der Eleganz des Weines; Erhöhung der aromatischen Komplexität; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Frucht, Kokos und Vanille.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein. Während geringere Aufwandmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die Holzcharakteristik unterstützt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Ist für jeden Weintyp geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

WEINTYP

TanFinesse®
Medium Toasted Oak

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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Struktur und der Vielfältigkeit des Weines; Erhöhung der aromatischen Komplexität; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Komplexität, Karamell und Vanille.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein. Während geringere Aufwandmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die Holzcharakteristik unterstützt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Ist für jeden Weintyp geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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

WEINTYP

Medium Plus Toasted Eichentannin – für Struktur und Komplexität

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Struktur und der Vielschichtigkeit des Weines; Erhöhung der aromatischen Komplexität und des Terroirausdrucks; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Röstigkeit und Terroir.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein. Während geringere Aufwandmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die Holzcharakteristik unterstützt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Ist für jeden Weintyp geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

WEINTYP

TanFinesse®
Intense Toasted Oak

Intense 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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Struktur und Expression des Weines; Erhöhung der aromatischen Komplexität; Verfeinerung und Unterstützung der Aromatik; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Rauchigkeit und Terroir.

VORTEILE & ERKLÄRUNG
Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein. Während geringere Aufwandmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die Holzcharakteristik unterstützt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION
Ist für jeden Weintyp geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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®
Structure&Balance

WEINTYP

Tannine & Polysaccharide – für Struktur und Balance

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden (Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Struktur und der Balance des Weines; Erhöhung der Komplexität; Unterstreichung der Struktur; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials und der Farbstabilität (bei Rotweinen wenn Gabe kurz nach Gärende); Expression: Struktur und Abrundung.

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 geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

WEINTYP

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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden (Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Balance und zur Abrundung des Weines; Erhöhung der Komplexität; Unterstreichung einer komplexen, reifen Fruchtnote; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials und der Farbstabilität (bei Rotweinen wenn Gabe kurz nach Gärende); Expression: reife Früchte und Abrundung.

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 geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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

WEINTYP

Tannine & Polysaccharide – für Eleganz und Balance

PRODUKT
Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden (Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Verbesserung der Eleganz und der Balance des Weines; Erhöhung der Komplexität; Unterstreichung der Feingleidrikeit; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Röstigkeit und Abrundung.

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 geeigent, jedoch mit unterschiedichen Aufwandmegen. 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 Feinabstimmung

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

LIEFEREINHEIT
50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

HARMONISIERUNG

BalanceFinesse®

WEINTYP

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 ständigem 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

WEINTYP

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.

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 ständigem Rühren auflösen

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

HARMONISIERUNG

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 ständigem 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.

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 eingestreut werden. Für eine bessere Wirkung wird jedoch ein Vorquellen empfohlen. Vorquellen: in 10- bis 15-facher Wassermenge 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; Adsorbtion 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

StaboProtect® BentoPower

WEINTYP

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

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.

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
80–200 g/hl; im Most, während der Gärung oder/und im Wein

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

LIEFEREINHEIT
25 kg

STABILISIERUNG

WEINTYP

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

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 warmens Wasser verwenden; gesetzliche Höchstmenge: 10 g/hl

STABILISIERUNG

WEINTYP

StaboProtect® VinoSafe Standard

CMC Pulver – für die Weinsteinstabiliserung

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 gleichmäßge 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 ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT
1 kg

STABILISIERUNG

WEINTYP

StaboProtect® VinoSafe Plus

CMC Pulver, sehr leicht löslich – für die Weinsteinstabiliserung

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

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 gleichmäßge 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

STABILISIERUNG

WEINTYP

StaboProtect® VinoSafe 21%

CMC flüssig 21 % – für die Weinsteinstabiliserung

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 gleichmäßge 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)

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

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

DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT
entsprechend der Empfehlung des Oenologen nach Durchführung von Vorversuchen

PRODUKT-VORBEREITUNG
vorlösen in Most oder Wein

LIEFEREINHEIT
1 kg, 25 kg

SÄUREN

PRODUKT
DL-Äpfelsäure

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Säuerung von Most, gärenden Most und fertigen Wein; Verbesserung der Reifungung 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.

Zitronensäure
Citric acid

WEINTYP

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 dirket in den Wein geben

LIEFEREINHEIT
1 kg, 25 kg

SÄUREN

WEINTYP

Milchsäure
Lactic Acid

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.

Ascorbinsäure
Ascorbic acid

WEINTYP

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 SO_2 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 dirket in den Wein geben

LIEFEREINHEIT
1 kg, 10 kg

SÄUREN

OENOLOGIE EICHENPRODUKTE

PrimeOak®

SKOFFOENOTEC GRAND OENOLOGY STYRIA

PrimeOak®
Granular SingleToast FR

PrimeOak®
Granular SingleToast FR

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

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 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. Der Vorteil der Granulars gegenüber den Chips ist die schnellere 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, 12 kg

PrimeOak®
Chips SingleToast FR

PrimeOak®
Chips SingleToast FR

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

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 & 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, 12 kg

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 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 & 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, 12 kg

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 & 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, 12 kg

PrimeOak®
Blocks FR SingleToast

PrimeOak®
Blocks FR SingleToast

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
Röstaromen und Komplexität

OENOLOGISCHE ANWENDUNG
Für die Verbesserung von Volumen 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 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 Blocks in einen Infusionsbeutel einfüllen und direkt in den Most oder Wein geben

LIEFEREINHEIT
1 kg, 12 kg

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

PrimeOak®
Barrel Inserts FR SingleToast

PrimeOak®
Barrel Inserts FR SingleToast

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

WEINTYP

VERFÜGBAR
l.12 mit 12 Gliedern; l.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 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 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 (l.12); 24 Glieder (l.24)

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 Vielschichtkeitkeit 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)

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 SO_2 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 (Exktraktionszeit), 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 SO_2 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 unterschidliche Profile unterstützt werden.

VORGEHENSWEISE BEI DER PROFILIERUNG

Schritt 1

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

Schritt 2

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.

Schritt 3

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.

Schritt 4

Auswahl der passenden Produkte und Produktkombinationen aus BalanceFinesse und TanFinesse Serie
Details siehe unter Auswahl der passenden BalanceFinesse- und TanFinesse-Produktkombination

Schritt 5

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.

Schritt 1

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.

Schritt 2

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.

Schritt 3

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 microgranulted	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 Fehltönen
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

Frische

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 1,75 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 0,1 g/hl TanFinesse® Structure&Length

Frische & Reife

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 1,5 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 0,5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru
- 0,3 g/hl TanFinesse® Structure&Length

Frische, Reife & Komplexität

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 1,25 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 2 g/hl BalanceFinesse® GrandCru
- 0,7 g/hl TanFinesse® Light
- 0,3 g/hl TanFinesse® Structure&Length

Frische, Reife, Terroir & Komplexität

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 1,25 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 2 g/hl BalanceFinesse® GrandCru
- 1,5 g/hl TanFinesse® Intense
- 0,3 g/hl TanFinesse® Structure&Length

Reife

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 0,5 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 1,5 g/hl BalanceFinesse® GrandCru
- 0,7 g/hl TanFinesse® Light
- 0,3 g/hl TanFinesse® Structure&Length

Reife & Komplexität

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 0,5 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 2 g/hl BalanceFinesse® GrandCru
- 0,2 g/hl TanFinesse® Light
- 0,5 g/hl TanFinesse® Medium
- 0,3 g/hl TanFinesse® Structure&Length

WEISSWEINE MIT HOLZ

Single Tannin

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 0,25 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 2,0 g/hl BalanceFinesse® GrandCru
- 6 g/hl TanFinesse® Light
  TanFinesse® Medium ***ODER***
  TanFinesse® Medium Plus ***ODER***
  TanFinesse® Intense
- 0,4 g/hl TanFinesse® Structure&Length

Kombination aus Tanninen

- 1 g/hl FineOrigin® ISI
- 0,25 g/hl BalanceFinesse® PremierCru
- 3 g/hl BalanceFinesse® GrandCru
- 12 g/hl Gesamtmenge TanFinesse-Tannine in folgenden Kombinationsmöglichkeiten: 10% / 60% / 30%; 70% / 30 %; 50% / 50%
- 0,3 g/hl TanFinesse® Structure&Length

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 Fehltönen
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

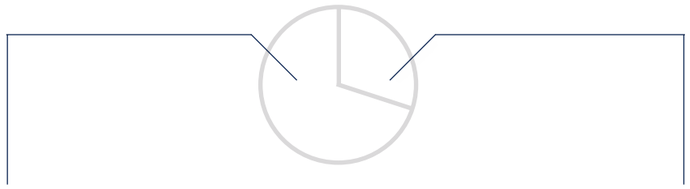
18 g/hl Gesamtmenge
TanFinesse®-Tannine in folgenden
Kombinationsmöglichkeiten:
10% / 60% / 30%; 70% / 30%;
50% / 50%

TANFINESSE-KOMBINATIONEN

1

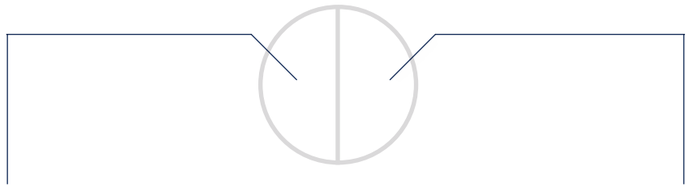
10%	60%	30%
TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium	TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus
TanFinesse® Light	TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus	TanFinesse® Medium
TanFinesse® Intense/ TanFinesse® Medium Plus	TanFinesse® Light	TanFinesse® Medium

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

ROTWEINE

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

Premium-Konzept

Weiß- & Roséweine mit Sortenaromatik

gesunde Trauben, Oxidationsschutz, Maischestandzeit

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

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

Maischestandzeit 4–12 Stunden

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

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

Optimal mind. 4 Stunden vor Hefegabe

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 100–150

5. GÄRUNG

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

Gärtemperatur 15–18 °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

FermActiv® NTU
(20–80 g/hl)
Empfehlung:
40 g/hl
Erhöhung der Trübung

bei Gärbeginn

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

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

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

FermFinesse® Protect
(5–15 g/hl)
Empfehlung:
5 g/hl
alle 3 Monate 5 g/hl

Premium-Konzept

SKOFFoenotec's Choice

Weiß- & Roséweine mit Gäraromatik

gesunde Trauben, Oxidationsschutz

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

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

NTU-Wert unter 80

5. GÄRUNG

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

Gärtemperatur 14–15 °C

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

Hefeansatz

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

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv® NTU
(20–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Erhöhung der Trübung

bei Gärbeginn

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

3. Gärtag
(Dichtereduktion von 30° Oe)

6. AUSBAU

FermFinesse® Esters
(20–50 g/hl)
Empfehlung:
50 g/hl
Aromaexpression

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

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

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

letzte Gärhälfte

FermFinesse® Protect
(5–15 g/hl)
Empfehlung:
5 g/hl
alle 3 Monate 5 g/hl

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

2. MAISCHE

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

Hefeansatz

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

bei Gärbeginn/Hefegabe

FermActiv® NTU
(20–80 g/hl)
Empfehlung:
60 g/hl
Erhöhung der Trübung

bei Gärbeginn

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

6. AUSBAU

FermFinesse® Protect
(5–15 g/hl)
Empfehlung:
5 g/hl
alle 3 Monate 5 g/hl

Basic-Konzept

SKOFFoenotec's Choice

Weiß- & Roséweine

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
(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

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 nach Bedarf

letzte Gärhälfte

Premium-Konzept

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

Premium-Konzept

SKOFFoenotec's Choice

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

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)

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

Standard-Konzept

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

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

Basic-Konzept

SKOFFoenotec's Choice

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

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; Reinzuchthefe ab 3. Gärtag

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. 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

SKOFFoenotec's Choice

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. 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)

Basic-Konzept

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)

Hefeernährung

SKOFFoenotec's Choice

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
passion for winemaking

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

skoffoenotec.com

SKOFFoenotec
passion for winemaking

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

skoffoenotec.com