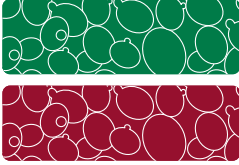













# KATALOG



# INHALT

<b>FermCraft®</b>		<b>HEFEN</b>	
		Übersicht FermCraft® Weiß-/Roséweine / Sekt Produkte	06 30
		Übersicht FermCraft® Rotweine Produkte	08 36
<b>FermActiv®</b>		<b>NÄHRSTOFFE</b>	
		Übersicht FermActiv® Produkte	10 40
<b>FermFinesse®</b>		<b>AROMA PROTECTION &amp; EXPRESSION</b>	
		Übersicht FermFinesse® Produkte	12 50
<b>ZymTec®</b>		<b>ENZYME</b>	
		Übersicht ZymTec® Produkte	14 56
<b>TanProtect®</b>		<b>TANNINE</b>	
		Übersicht TanProtect® Produkte	16 64
<b>FineOrigin®</b>		<b>SCHÖNUNG</b>	
		Übersicht FineOrigin® Produkte	18 70
<b>TanFinesse®</b>		<b>TANNINE</b>	
		Übersicht TanFinesse® Produkte	20 80
<b>BalanceFinesse®</b>		<b>HARMONISIERUNG</b>	
		Übersicht BalanceFinesse® Produkte	22 90
<b>StaboProtect®</b>		<b>BENTONITE</b>	
		Übersicht StaboProtect® Produkte	24 96
<b>OakFinesse®</b>		<b>EICHENPRODUKTE</b>	
		Übersicht OakFinesse® Produkte	26 100

# ÜBER UNS



Aufgewachsen als Teil einer renommierten Winzerfamilie in der Südsteiermark hatte ich schon immer eine brennende Leidenschaft für die Weinherstellung. Im Laufe der Jahre ging ich vom anfänglichen Beobachten, Lernen und aktiven Mithelfen dazu über, die Weine in Eigenverantwortung herzustellen. Die Erfahrungen die ich auf dem elterlichen Weingut, in unterschiedlichen Ausbildungen und im Zuge meiner umfangreichen Erfahrungen rund um die Weinherstellung in verschiedenen Ländern der Welt gesammelt habe, konnte ich in der Praxis anwenden um Weine zu kreieren, die den Anforderungen des Markts entsprechen.

Um einen bestimmten Weinstil zu erreichen, arbeitete ich mit verschiedenen Oenologie-Marken und spielte mit ihren Stärken und Unterschieden. Dies weckte das Interesse in mir, die weiteren auf dem Markt verfügbaren Möglichkeiten zu erkunden. So wuchs diese Leidenschaft über die Jahre hinweg stetig weiter. Mein Geschäftsweg führte mich zunächst zur Gründung meines eigenen Unternehmens und ich konzentrierte mich darauf, Weingütern in verschiedenen Ländern Beratung und Produkte anzubieten, um ihre gewünschten individuellen Weinstile zu erreichen. Durch diesen Prozess konnte ich die Bedürfnisse und Herausforderungen der Winzer beim Einsatz der oenologischen Produkte noch besser verstehen.

Die Gründung meines eigenen Oenologie-Unternehmens war ein logisches Resultat des Wunsches, einen Beitrag zur modernen Weinherstellung durch eine Marke zu leisten, die speziell für die aktuellen Bedürfnisse und Herausforderungen des Marktes geschaffen wurde. Wir arbeiten eng mit verschiedenen Spezialisten in unterschiedlichen Bereichen zusammen, um sicherzustellen, dass die Produkte die höchste Effizienz im jeweiligen Anwendungsbereich haben und den modernen Anforderungen in jeder Hinsicht entsprechen. Ein weiterer Punkt, der meine Marke einzigartig macht, ist die klare Kommunikation durch die entsprechende Benennung und Kennzeichnung. Diese ermöglicht dem Anwender eine einfache und klare Verwendung aller Produkte. Bei SKOFFoenotec haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, uns ständig weiterzuentwickeln und Winzer kontinuierlich dabei zu unterstützen, den modernen Anforderungen des Marktes und ihren individuellen oenologischen Zielen gerecht zu werden.

Ich lade Sie herzlich dazu ein, durch unseren Katalog zu blättern und all unsere aktuellen Produkte zu entdecken.

**ING. MAG. JOACHIM SKOFF,  
MIM (CEMS)**



## Übersicht Produkte

## WEISS- &amp; ROSÉWEINE

## Maische



## MAZARATION

**ZymTec®  
Mash White/  
Power**

(2–4 g/100 kg)

Empfehlung:  
2–4 g/100 kg

Seite 56

## AROMASCHUTZ

**TanProtect®  
White**

(3–15 g/100 kg)

Empfehlung:  
3–5 g/100 kg

Seite 66

## AROMASCHUTZ

**FermFinesse®  
Protect**

(30–50 g/100 kg)

Empfehlung:  
30–50 g/100 kg

Seite 52

## Most vor dem Absetzen



## SEDIMENTATION I

**ZymTec®  
Clear/Power**

(2–4 g/hL)

Empfehlung:  
2–4/hl

Seite 60/61

PHENOL-  
REDUKTION**FineOrigin®  
Activ**

(10–80 g/hl)

Empfehlung:  
20–80 g/hl

Seite 73

oder

**FineOrigin®  
Pure/Adanced/  
Plus/Extra/PVPP**nach  
Bedarf

Seite 72 ...

## SEDIMENTATION II

**StaboProtect®  
BentoOrigin**

(80–200 g/hl)

Empfehlung:  
100 g/hl

Seite 99

## AROMASCHUTZ

**FermFinesse®  
Protect**

(30–50 g/100 kg)

Empfehlung:  
nach Bedarf

Seite 52

Most nach  
AbsetzenAROMA  
EXPRESSION**FermFinesse®  
Thiols**

(20–50 g/hl)

Empfehlung:  
30–50 g/hl

Seite 54

## Gärung



## HEFEAKTIVIERUNG

**FermActiv®  
First**

(30 g/hl)

Empfehlung:  
30 g/hl

Seite 42

## HEFE

**FermCraft®  
Range**

(20–25 g/hl)

Empfehlung:  
20–25g/hl

## ERNÄHRUNG

1. Tag/bei Hefegabe

**FermActiv®  
Complex**

(20–60 g/hl)

Empfehlung:  
40–60 g/hl

Seite 45

## ERNÄHRUNG

3. Gärtag/erstes Gärdrittel

**FermActiv®  
Power**

(10–40 g/hL)

Empfehlung:  
25 g/hl

Seite 42

5. Gärtag

**FermActiv®  
Power**

(10–40 g/hL)

Empfehlung:  
25 g/hl

Seite 46

nach der 1/2 der Gärung

**FermActiv®  
DAP**

(10–100 g/hl)

Empfehlung:  
nach Bedarf

Seite 43

AROMA  
EXPRESSION &  
PROTECTION

3. Gärtag/erstes Gärdrittel

**FermFinesse®  
Esters**

(20–50 g/hl)

Empfehlung:  
30–50 g/hl

Seite 53

**FermFinesse®  
Protect**

(30–50 g/100 kg)

Empfehlung:  
nach Bedarf

Seite 52

letztes 1/3 der Gärung

**ZymTec®  
Fruit Expression**

(3–6 g/hl)

Empfehlung:  
3–6 g/hl

Seite 62

KOMPLEXITÄT  
& KÖRPER

letztes 1/3 der Gärung

**ZymTec®  
Autolysis**

(6–10 g/hl)

Empfehlung:  
6 g/hl

Seite 63

## Ausbau



## AROMASCHUTZ

**FermFinesse®  
Protect**

(5–15 g/hl)

Empfehlung:  
5 g/hl alle 3 Monate

Seite 52

## Übersicht Produkte

# ROTWEINE

### Maische



#### EXTRAKTION

##### ZymTec® Mash Red

(2–4 ml/100 kg)

Empfehlung:  
2–4 ml/100 kg

Seite 59

#### FARBSTABILITÄT

##### TanProtect® Red

(10–80 g/100 kg)

Empfehlung:  
10–30 g/100 kg  
(bei Botrytis 40–80 g/100 kg)

Seite 67

### Gärung



#### HEFEAKTIVIERUNG

##### FermActiv® First

(30 g/hl)

Empfehlung:  
30 g/hl

Seite 42

#### HEFE

##### FermCraft® Range

(20–25 g/hl)

Empfehlung:  
20–25g/hl

#### ERNÄHRUNG

1. Tag/bei Hefegabe

##### FermActiv® Complex

(20–60 g/hl)

Empfehlung:  
20–30 g/hl

Seite 45

3. Gärtag/erstes Gärdrittel

##### FermActiv® Power

(10–40 g/hL)

Empfehlung:  
25 g/hl

Seite 46

5. Gärtag

##### FermActiv® Power

(10–40 g/hL)

Empfehlung:  
25 g/hl

Seite 46

#### ERNÄHRUNG

nach der 1/2 der Gärung

##### FermActiv® DAP

(10–100 g/hl)

Empfehlung:  
nach Bedarf

Seite 43

#### FARBSTABILITÄT

3. Gärtag/erstes Gärdrittel

##### TanProtect® Ferm

(10–40 g/hl)

Empfehlung:  
20–40 g/hl

Seite 68

#### KOMPLEXITÄT & FARBSTABILITÄT

letztes 1/3 der Gärung

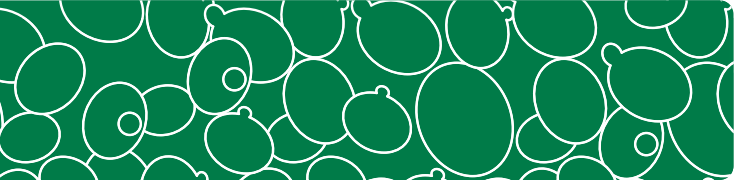
##### ZymTec® Autolysis

(6–10 g/hl)

Empfehlung:  
10 g/hl

Seite 63

# HEFEN WEISS/ROSÉ/SEKT

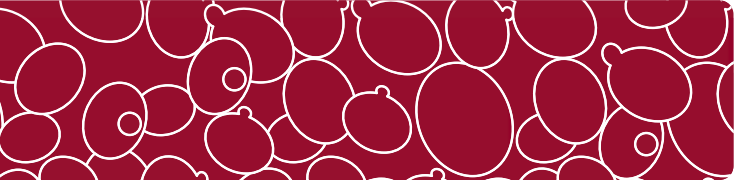


Details ab Seite 30

# FermCraft®

	S-Pure	S-Arom	S-Finesse	S-Expression	S-Thiol	S-GrandCru
WEINTYP						
SORTEN-AROMATIK/THIOL						
GÄRAROMATIK/ESTER						
SORTEN-TYPIZITÄT						
KOMPLEXITÄT						
KÖRPER						
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
DOSIERUNG	20–25 g/hl	20–25 g/hl	20–25 g/hl	20–25 g/hl	20–25 g/hl	20–25 g/hl
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 ROT



Details ab Seite 36



# FermCraft®

	S-RedFruity	S-GrandRed	S-RedPremium
WEINTYP			
SORTEN- AROMATIK/ THIOLE			
GÄRAROMATIK/ ESTER			
SORTEN- TYPISITÄT			
KOMPLEXITÄT			
KÖRPER			
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
AROMAPROFIL	fruchtiges Aromaprofil	komplexes Aromaprofil	reifes Aromaprofil
DOSIERUNG	20-25 g/hl	20-25 g/hl	20-25 g/hl
KOMBINATION MIT AROMA EXPRESSION	FermFinesse Thiols	FermFinesse Thiols	FermFinesse Thiols
LIEFER- EINHEIT	500 g	500 g	500 g

# NÄHRSTOFFE



Details ab Seite 40

# FermActiv®

	First	DAP	Duo	Complex	Power	Safe	Malo
WEINTYP							
AMMONIUM-STICKSTOFF	-			-		-	-
THIAMIN	-	-		-		-	-
ORGANISCHER STICKSTOFF	-	-	-			-	
ENTGIFTUNG		-	-				
VITAMINE/ MINERALSTOFFE		-	-			-	
STEROLE/ UNGESÄTTIGTE ETTSÄUREN		-	-		-	-	
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. wäh- rend mal- olaktischer Gärung
DOSIERUNG G/HL	30	10-100	10-50	20-60	10-40	20-40	20-40
LIEFER- EINHEIT	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	1 kg	500 g

# AROMA PROTECTION & EXPRESSION



Details ab Seite 50

# 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



Details ab Seite 56

# 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
















# TANNINE



Details ab Seite 64



# 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

# SCHÖNUNG



Details ab Seite 70

# FineOrigin®

	Pure	Activ	Advanced	Plus	Extra	PVPP
WEINTYP						
PRODUKT	Erbsenprotein	Erbsenprotein & PVPP	Erbsenprotein & PVPP & Calcium Bentonit & Chitin-Glucan	Erbsenprotein & PVPP & Gelatine & Calcium Bentonit	PVPP & Zellulose & Gelatine & Calcium Bentonit	PVPP / PVPP microgranulated
FARBSTABILITÄT	●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●
REDUKTION VEGETALER NOTEN	●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●
GEGEN OXIDATION	●	●●	●●●	●●●	●●●	●●●
KLÄRUNG	●	●	●●●	●●●	●●●	●
ANWENDUNGSZEITPUNKT	Most, Wein	Most, Wein	Most	Most	Most	Most, Wein
DOSIERUNG G/HL	10–50	10–80	10–100	30–100	30–100	10–80
LIEFEREINHEIT	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg	1 kg	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg	1 kg, 10 kg, 22,7 kg

# TANNINE



Details ab Seite 80

# TanFinesse®











	Structure &Length	Light Toasted Oak	Medium Toasted Oak	Medium Plus Toasted Oak	Intense Toasted Oak	Structure &Balance	Roundness &Balance	Elegance &Balance
WEINTYP								
STRUKTUR								
LÄNGE								
VOLUMEN								
KOMPLEXITÄT								
EXPRESSION	Frucht des Weines, Frische	Kokos, Vanille	dezente Röstaromen	intensive Röstaromen	Rauchig- keit, Kaffee, Mokka	Frucht des Weines, Struktur, Abrundung	reife Frucht, Abrundung	Röstigkeit, Frucht des Weines, Abrundung
DOSIERUNG G/HL	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h	WW/Rosé/ RW: 0,25– 40 g/h
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
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

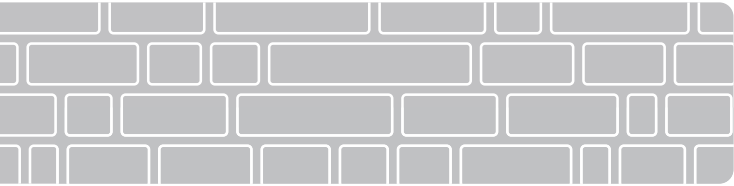


Details ab Seite 90

# BalanceFinesse®

	GumSelect	PremierCru	GrandCru
WEINTYP			
VOLUMEN			
KOMPLEXITÄT			
FRUCHTUNTERSTÜTZUNG			
REIFE			
DOSIERUNG G/HL	WW/Rosé: 5–50 g/hl; RW: 20–160 g/hl	WW/Rosé: 5–50 g/hl; RW: 20–160 g/hl	WW/Rosé: 5–20 g/hl; RW: 5–50 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













# BENTONITE



Details ab Seite 96



# StaboProtect®


	BentoOrigin	BentoPower	MetaSafe	VinoSafe
WEINTYP				
PRODUKT	Ca-Bentonit	Na-Ca-Bentonit	Metaweinsäure 40	CMC
KLÄRUNG			-	-
WEIN- STABILITÄT	-	-		
EIWEISS- STABILITÄT			-	-
LANGZEIT- WIRKUNG	-	-		
ANWENDUNGS- ZEITPUNKT	Most	Most, während der Gärung, Wein	Wein vor der Füllung	Wein vor der Füllung
DOSIERUNG G/HL	50–200	80–200	10	100–200
LIEFER- EINHEIT	25 kg	25 kg	1 kg	1 l, 5 l, 22 l

# EICHENPRODUKTE

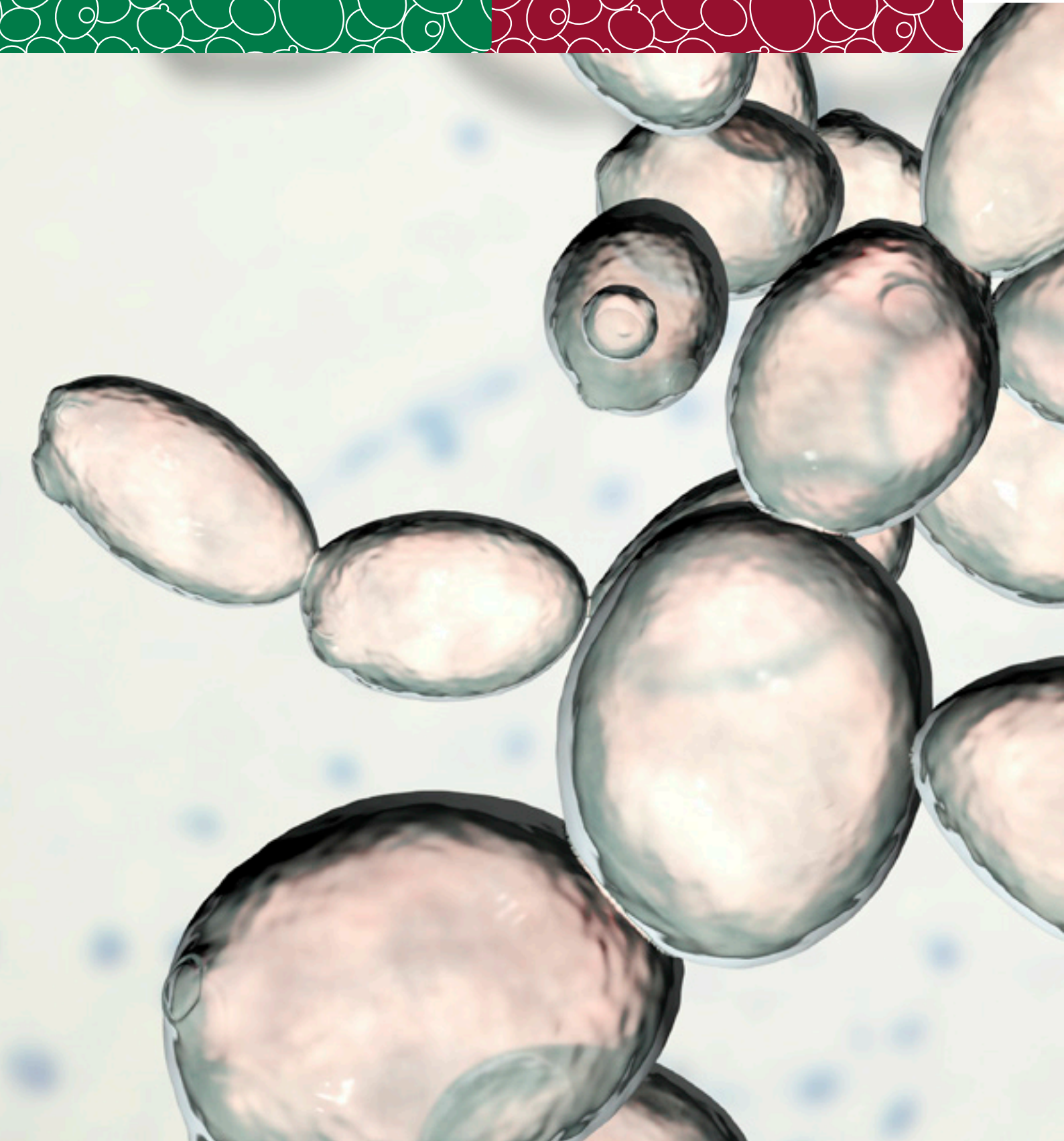


Details ab Seite 100

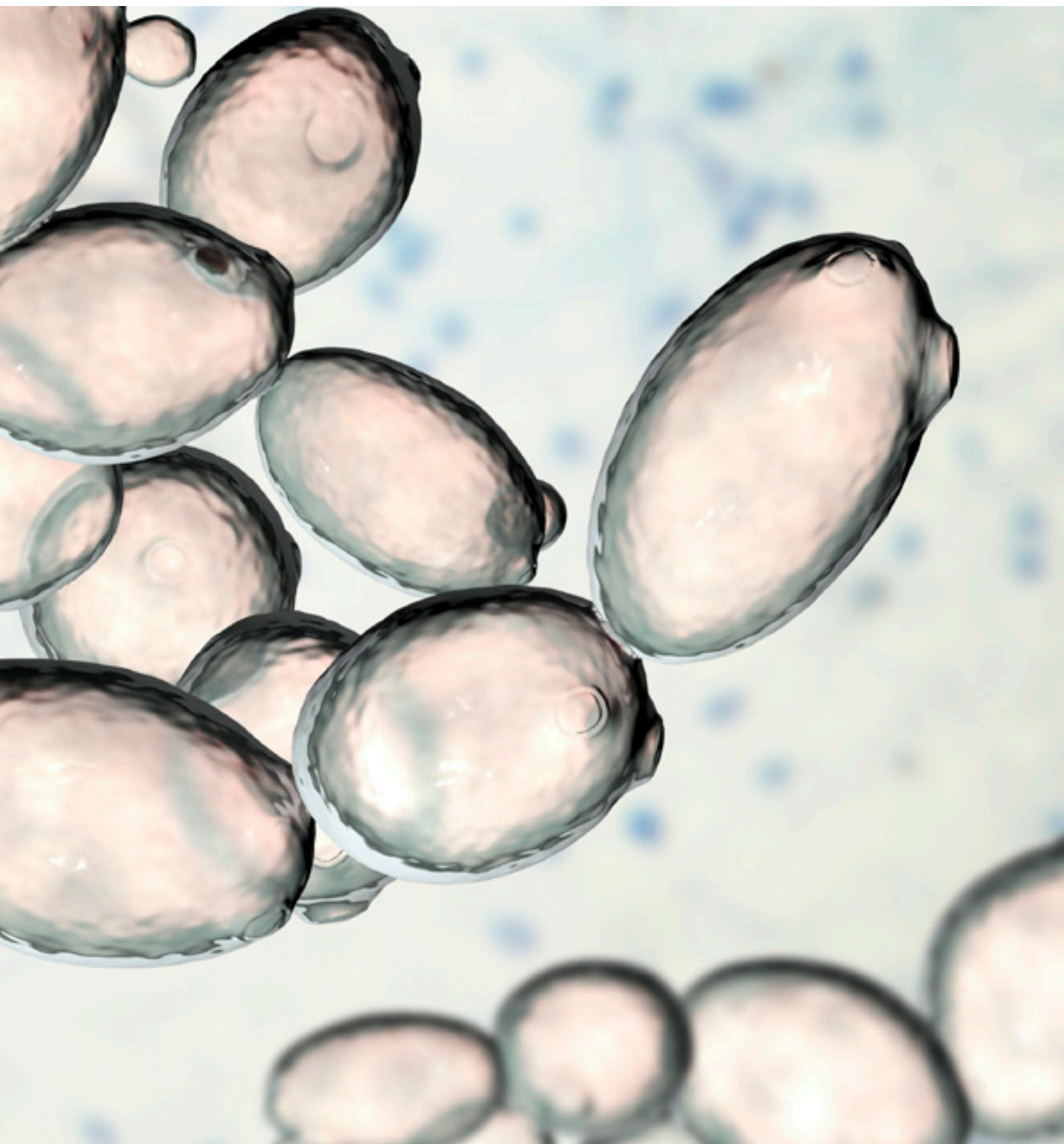
# OakFinesse®

	<b>ChipsElegance FR Light Toast</b>	<b>ChipsElegance Medium Toast</b>	<b>ChipsElegance FR Intense Toast</b>
<b>WEINTYP</b>			
<b>KOMPLEXITÄT</b>			
<b>KOKOS</b>			
<b>VANILLE</b>		-	-
<b>KARAMEL</b>	-		-
<b>RÖSTIGKEIT</b>	-		
<b>RAUCHIGKEIT</b>	-	-	
<b>LIEFER- EINHEIT</b>	<b>1 kg; 10 kg</b>	<b>1 kg; 10 kg</b>	<b>1 kg; 10 kg</b>

# HEFEN



# FermCraft®



## WEINTYP



# FermCraft®

## S-Pure

Hefe für eine pures,  
sortentypisches Aromaprofil

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

### PRODUKT- VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE

### 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 ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefeaktivierung, FermFinesse Esters/FermFinesse Thiols für eine intensivere Frucht- ausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.



# FermCraft®

## S-Arom

Hefe für ein  
intensives Aromaprofil

WEINTYP



### 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 ausgeglichen werden. Es wird die Anwendung von FermActiv First für die Hefaktivierung, FermFinesse Esters für eine intensivere Fruchtausprägung und FermFinesse Protect für den Schutz der Aromatik empfohlen.

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

### PRODUKT-VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE



## WEINTYP



# FermCraft®

## S-Finesse

Hefe für ein finessenreiches  
und sortentypisches Aromaprofil

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

### PRODUKT- VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE

### PRODUKT

*Saccharomyces cerevisiae*

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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





# FermCraft® S-Expression

Hefe für ein expressives  
und sortentypisches Aromaprofil

WEINTYP



## PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausgezeichnete oenologische Eigenschaften: geringe Produktion von flüchtiger Säure, Schwefelverbindungen, Schaum und Acetaldehyd; schnelle Angärung, ausgezeichnete Gärkinetik und gute Durchgärung; ausgezeichneter Gärneustart; hohe Toleranz gegen Gärhemmstoffen und freies SO<sub>2</sub> bei tiefem pH; Alkoholtoleranz: 18,0 % vol.

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE



## WEINTYP



# FermCraft® S-Thiol

Hefe für ein aromatisches  
und sortentypisches Aromaprofil

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE

## 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 &amp; ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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



# FermCraft® S-GrandCru

Hefe für ein sortentypisches  
Aromaprofil

WEINTYP



## PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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



## HEFE

## WEINTYP



# FermCraft® S-RedFruity

Hefe für ein  
fruchtiges Aromaprofil

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE

## PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Fruchtige und elegante Weine.

## VORTEILE &amp; ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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





# FermCraft® S-GrandRed

Hefe für ein  
komplexes Aromaprofil

## PRODUKT

Hefe für ein komplexes Aromaprofil

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reife Weine mit einem komplexen Aromaprofil.

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

500 g



## HEFE

## WEINTYP



# FermCraft®

## S-RedPremium

Hefe für ein  
reifes Aromaprofil

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–25 g/hl; in den Most

### PRODUKT- VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

500 g

## HEFE

### PRODUKT

Saccharomyces cerevisiae

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Balancierte Weine mit einem reifen Aromaprofil.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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





# NÄHRSTOFFE





# FermActiv®



## WEINTYP



# FermActiv® First

## Hefeaktivator zur Sicherstellung einer guten Gärung

### ZERTIFIKATE



### 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

## NÄHRSTOFF

### 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 Komponenten, insbesondere von Aromen.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Aktivierung der Hefe mit FermActiv First wird die Hefezellwand durchlässiger, weshalb größere Stickstoffverbindungen (an denen Thiol-Aromavorstufen hängen) von der Hefe leichter in die Zelle gezogen und dort verarbeitet werden können. Das resultiert wiederum in einer intensiveren Aromatik der Weine. Darüber hinaus kann sich die Hefe leichter entgiften, was zu einer geringeren Produktion von flüchtigen sowie auch H<sub>2</sub>S-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 gute Gärung mit sauberer Aromatik; gegen Bockserbildung; Erhöhung der Hefezellzahl.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer saubereren Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Bockserbildung 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.

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

10–100 g/hl; ab 2. Gärdrittel (ca. 3. Gärtag) nach Bedarf in mehreren Teilmengen von 10–25 g/hl.

### PRODUKT- VORBEREITUNG

in Most oder Wasser auflösen

### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg



## NÄHRSTOFF

## WEINTYP

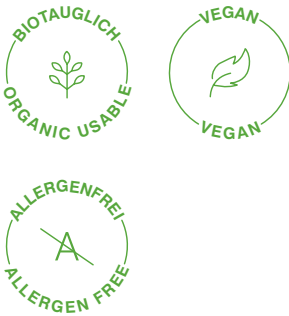


# FermActiv®

## Duo

### DAP & Thiamin Hefeernährung für eine saubere Gärung

#### ZERTIFIKATE



#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

10–50 g/hl; ab 2. Gär-  
drittel (ca. 3. Gärtag) nach  
Bedarf; gestaffelte Gabe  
von 10–15 g/hl; bis zur  
Gärhälfte

#### PRODUKT- VORBEREITUNG

in Most oder Wasser auf-  
lösen

#### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

## NÄHRSTOFF

#### PRODUKT

Hefenährstoff Diammoniumphosphat (DAP) und Thiamin (Vitamin B1)

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

#### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch den Ausgleich des Nährstoffmangels kommt es zu einer sauberen Gärung, was zu einer klaren und intensiveren Aromatik führt. Eine ausreichende Nährstoffversorgung beugt der Bockserbildung 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: 100 g/hl.



# FermActiv® Complex

WEINTYP



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) Vitaminen, 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 Bockserbildung; 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 Bockserbildung 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.

## ZERTIFIKATE



## 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



## NÄHRSTOFF

## WEINTYP

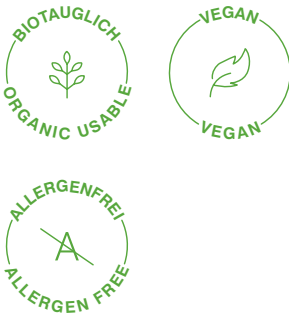


# FermActiv®

## Power

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

#### ZERTIFIKATE



#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

10–50 g/hl; ab 2. Gärdrittel (ca. 3. Gärtag) bis zu Gärhölte nach Bedarf

#### PRODUKT-VORBEREITUNG

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

#### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

## NÄHRSTOFF

#### PRODUKT

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

#### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Komplette Ernährung für 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: 42,85 g/hl.



# FermActiv® Safe

Entgiftung für  
eine sichere Gärung

WEINTYP



## 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.

## ZERTIFIKATE



## 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

## NÄHRSTOFF



WEINTYP



# FermActiv® Malo

**Bakteriennährstoff und Entgiftung für eine effiziente malolaktische Gärung**

## ZERTIFIKATE



## 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

## NÄHRSTOFF

## 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

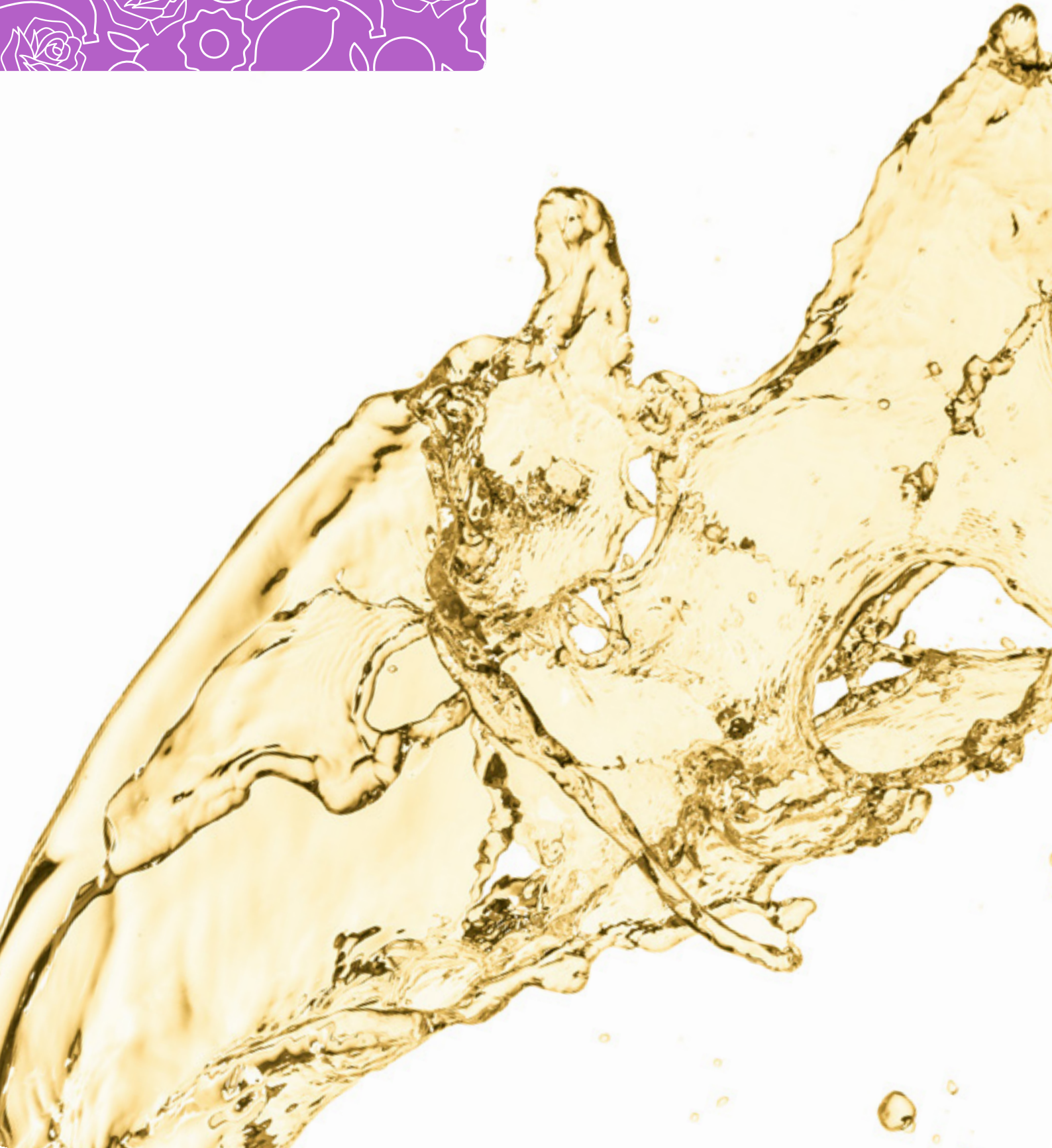
Anwendung auch empfohlen beim Neustart oder wenn der BSA einige Tage nach Bakteriengabe nicht begonnen hat. Gesetzlicher Grenzwert: 300 g/hl.







# AROMA PROTECTION & EXPRESSION



# FermFinesse®



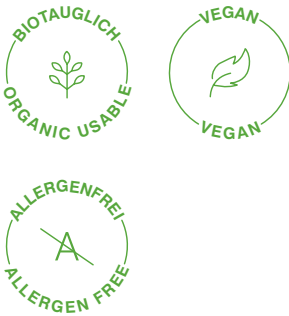
WEINTYP



# FermFinesse® Protect

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während  
Vinifikation und Reifung

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

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

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

1 kg

**AROMA  
PROTECTION &  
EXPRESSION**

## PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Glutathion und dessen Precursoren.

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Aromaschutz von Weiß- und Roséweinen

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während Vinifikation und Reifung.

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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



# FermFinesse®

## Esters

Aroma Expression  
von Estern/Gäraromen

WEINTYP



### 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).

### ZERTIFIKATE



### 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

#### ZERTIFIKATE



#### 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 oxidations-schützenden Komponenten steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

#### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung mit thiolausprägenden Hefen bei einer Gärtemperatur von 15–18 °C; oxidierbare Phenole müssen vorab entfernt werden (Mostschönung); 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

## ZERTIFIKATE



### 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 Mazera-  
tionszeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils;  
Erhöhung der Aromauslaugung.

## VORTEILE &amp; 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 Er-  
höhung des Seihmosts und der besseren Pressbarkeit kommt es zu einer  
geringeren Gerbstoffbelastung des Mostes, da der Saft schon bei niedri-  
gerem Druck aus den Beeren zu pressen ist. Die kürzere Mazera-  
tionszeit 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 Rebsor-  
te. Bei Anwendung unter 12 °C ist die Aufwandmenge um 30 % pro 3 °C  
Temperaturabsenkung zu erhöhen. Das Enzym wirkt bis zu einer Tempe-  
ratur von 5 °C. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C. Die Aufwandmen-  
ge, Kontaktzeit und Temperatur stehen in einem wechselseitigen Verhält-  
nis 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. Bento-  
nit 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 Mazerationseffizienz mit Verkürzung der Mazerationszeit; Erhöhung von Farbauslaugung und Farbstabilität; mehr weiche Tannine; verbessertes Aromaprofil; Erhöhung der Produktionsleistung und der Vorweinausbeute.

## 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 Vorweinausbeute 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 Rebelln empfohlen. Bentonit inaktiviert die Enzymwirkung.

## ZERTIFIKATE



## 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

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

**G** 2–4 g / 100 hl  
**L** 2–4 ml / 100 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 &amp; 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 Mazerationzeit; Verbesserung der Pressbarkeit; Erhöhung des Seihmostanteils; Erhöhung der Aromauslaugung; schnelle und effiziente Klärung.

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

**G** 2–4 g / 100 kg

**L** 2–4 ml / 100 l

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

## ZERTIFIKATE



### 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 &amp; 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 Aromapotentiale der Rebsorte. Die Enzymaktivität nach der gewünschten Einwirkzeit 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)- $\beta$ -Glucanase und 1,4- $\beta$ -Glucanase Aktivität.

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

Verbesserung des Aromaprofils sowie des Körpers. Beschleunigung der Hefeautolisierung 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.

## ZERTIFIKATE



## 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

# TANNINE





# TanProtect®



## WEINTYP



# TanProtect®

## White

Tannin für  
den Oxidationsschutz

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

auf die Trauben/beim Reben/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

## TANNIN

### PRODUKT

feines, granuliertes Gallotannin; extrahiert mit Alkohol

### 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.





# TanProtect® Red

**Tannin für Oxidationsschutz  
und Farbstabilisierung**

## PRODUKT

Proanthocyanidinische Tannine; extrahiert mit Wasser

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

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

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

1 kg



**TANNIN**

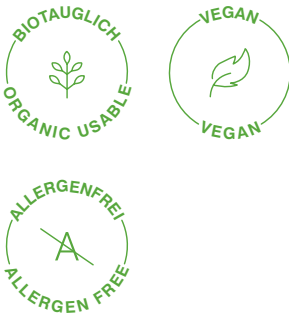
WEINTYP



# TanProtect® Ferm

Tannin für Farbstabilität  
und Körper

## ZERTIFIKATE



## 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

**TANNIN**

## PRODUKT

Eichentannine, proanthocyanidinische Tannine und vegetale Polysaccharide.

## 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.





# SCHÖNUNG



# FineOrigin®



## WEINTYP

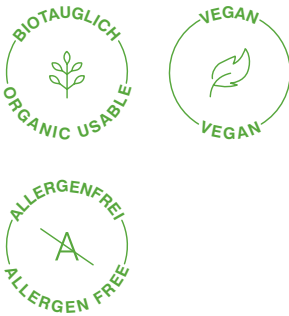


# FineOrigin®

## Pure

### Erbsenprotein Schönung für klare Wein

#### ZERTIFIKATE



#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

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

#### PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge  
warmen Wasser unter  
ständigem Rühren  
auflösen

#### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

## SCHÖNUNG

#### 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





# FineOrigin® Activ

Erbsenprotein & PVPP  
Schönung für klare Weine

WEINTYP



## PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein und Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Flotation: 15–25 g/hl;  
Mostschönung:  
30–80 g/hl;  
Weinschönung:  
10–30 g/hl

## PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge  
warmen Wasser unter  
ständigem Rühren  
auflösen

## LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg



## SCHÖNUNG

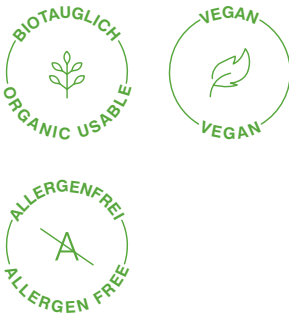
## WEINTYP



# FineOrigin® Advanced

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

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Mostschönung: 30–100 g/hl

### PRODUKT-VORBEREITUNG

in 10-facher Menge warmen Wasser unter ständigem Rühren auflösen

### LIEFEREINHEIT

1 kg

## SCHÖNUNG

### 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. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl



# 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. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl

## ZERTIFIKATE



## 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



## SCHÖNUNG

## WEINTYP



# FineOrigin® Extra

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

## ZERTIFIKATE



## 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

## SCHÖNUNG

## 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. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.



# FineOrigin® PVPP

PVPP Schönung für klare Weine

WEINTYP



## 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

## ZERTIFIKATE



## 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



## SCHÖNUNG

WEINTYP



# FineOrigin®

## PVPP – microgranulated

PVPP Schönung für klare Weine

### ZERTIFIKATE



### 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

## SCHÖNUNG

### 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





# TANNINE





# TanFinesse®



## WEINTYP



# TanFinesse®

## Structure&Length

### Untoasted Eichentannin – für Struktur und Länge

#### ZERTIFIKATE



#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 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: Frucht des Weines, Frische.

#### 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 geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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 Eichtannin – für  
Struktur und Komplexität

### PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichtanninen

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Struktur und der Eleganz des Weines; Erhöhung der aromatischen Komplexität; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Kokos, 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 Aufwandsmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die aromatische Holzausprägung unterstützt.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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.

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 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

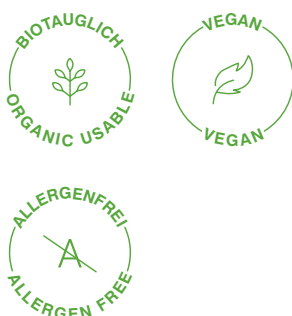


# TanFinesse®

## Medium Toasted Oak

### Medium Toasted Eichentannin – für Struktur und Komplexität

#### ZERTIFIKATE



#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 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: dezente Röstaromen.

#### 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 Aufwandsmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die aromatische Holzausprägung unterstützt.

#### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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 Eichtannin – für  
Struktur und Komplexität

### PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichtanninen

### 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: intensive Röstaromen.

### 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 Aufwandsmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die aromatische Holzausprägung unterstützt.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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.

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 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

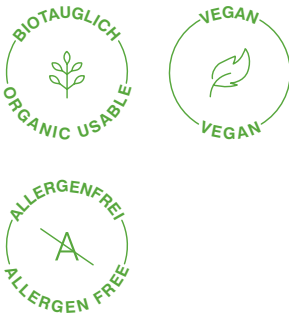


# TanFinesse®

## Intense Toasted Oak

Intense Toasted Eichentannin – für die Struktur und aromatische Expression

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 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, Kaffee, Mokka.

### 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 Aufwandsmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die aromatische Holzausprägung unterstützt.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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 and Balance

### PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden

### 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: Frucht des Weines, Struktur, 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 geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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.

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 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

#### ZERTIFIKATE



#### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 g/  
hl; während der Reifung  
und/oder kurz vor der Fül-  
lung zur Feinabstimmung

#### PRODUKT- VORBEREITUNG

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

#### LIEFEREINHEIT

50 g; 100 g; 250 g

## TANNINE

#### PRODUKT

Formulierung aus selektierten Tanninen und vegetalen Polysacchariden

#### 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 Gärung); Expression: Röstigkeit, Frucht des Weines, 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 geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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

### 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, Frucht des Weines, 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 geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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.

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 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

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 5–50 g/hl; RW:  
20–160 g/hl; Zugabe im  
Ausbau oder kurz vor der  
Füllung (optimal mind.  
24-48 h)

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

500 g; 1 kg

## PRODUKT

Gummi arabicum

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.

**HARMONISIERUNG**



# BalanceFinesse® PremierCru

WEINTYP



Polysaccharide & Mannoproteine – für Körper  
und zur Abrundung

## PRODUKT

Polysaccharide (von 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.

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 5–50 g/hl; RW:  
20–160 g/hl; Zugabe im  
Ausbau oder kurz vor der  
Füllung (optimal mind.  
24-48 h)

## PRODUKT-VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

100 g; 250 g; 500 g; 1 kg



## HARMONISIERUNG

WEINTYP



# BalanceFinesse® GrandCru

Polysaccharide & Mannoproteine – für Körper  
und zur Abrundung

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 5–20 g/hl; RW:  
5–50 g/hl; Zugabe im  
Ausbau oder kurz vor der  
Füllung (optimal mind.  
24-48 h)

## PRODUKT- VORBEREITUNG

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

## LIEFEREINHEIT

100 g; 250 g; 500 g; 1 kg

## PRODUKT

Mannoproteine

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

## VORTEILE & ERKLÄRUNG

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

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.

**HARMONISIERUNG**





# BENTONITE





# StaboProtect®



## WEINTYP

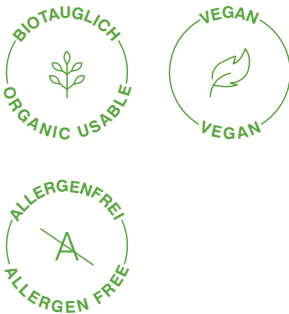


# StaboProtect®

## BentoOrigin

natürliches Calcium Bentonit  
für die Klärung

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

50–200 g/hl; in 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

20 kg

## BENTONITE

### PRODUKT

Granuliertes Calcium Bentonit

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

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

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Kompakter Trub

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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



# 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.

## ZERTIFIKATE



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

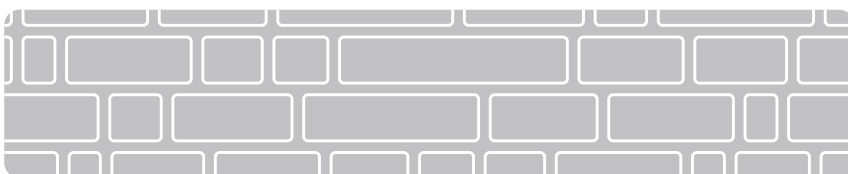
80–200 g/hl; im Most, während der Gärung oder/ und im Wein

## PRODUKT-VORBEREITUNG

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

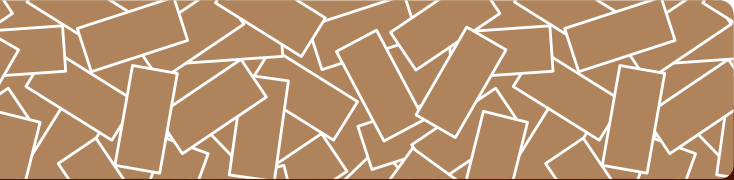
## LIEFEREINHEIT

20 kg



## BENTONITE

# EICHENPRODUKTE



# OakFinesse®



WEINTYP

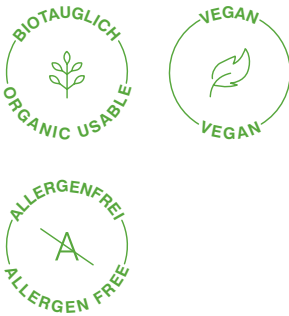


# OakFinesse®

## ChipsElegance FR Light Toast

Chips FR Light Toast –  
für eine reife aromatische Expression

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,5–3 g/L; RW:  
1–6 g/L; während der  
Gärung oder im Wein

### PRODUKT-VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

### PRODUKT

Chips aus französischer Eiche mit einem Light Toast.

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von aromatischer Komplexität, Struktur, Körper und Balance des Weines; verleiht „light toasted“ Anklänge im Vanille-Aromaspektrum; die aromatische Intensität wird über die angewendete Dosierung beeinflusst.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Light Toasted französischem Holz.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Mit anderen Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen (je nach Profilierungsziel) kombinierbar. Zum Beispiel: 15 % : 65 % : 20 %

## EICHENPRODUKTE



# OakFinesse®

## ChipsElegance FR Medium Toast

WEINTYP



Chips FR Medium Toast – für eine reife aromatische  
Expression mit balancierten Röstaromen

### PRODUKT

Chips aus französischer Eiche mit einem Medium Toast.

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von aromatischer Komplexität, Struktur, Körper und Balance des Weines; verleiht „medium toasted“ Anklänge im Caramel-Aromaspektrum; die aromatische Intensität wird über die angewendete Dosierung beeinflusst.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Medium Toasted französischem Holz.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Mit anderen Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen (je nach Profilierungsziel) kombinierbar. Zum Beispiel: 15 % : 65 % : 20 %

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,5–3 g/L; RW:  
1–6 g/L; während der  
Gärung oder im Wein

### PRODUKT-VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg



## EICHENPRODUKTE

WEINTYP

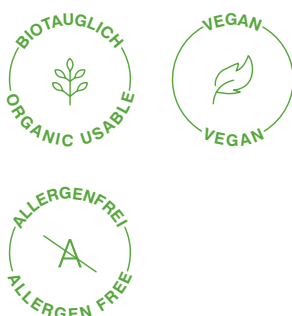


# OakFinesse®

## ChipsElegance FR Intense Toast

Chips FR Intense Toast – für eine intensive  
Expression von Röstaromen

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 0,5–3 g/L; RW:  
1–6 g/L; während der  
Gärung oder im Wein

### PRODUKT- VORBEREITUNG

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

### LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

### PRODUKT

Chips aus französischer Eiche mit einem Intense Toast.

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von aromatischer Komplexität, Struktur, Körper und Balance des Weines; verleiht „intense toasted“ Anklänge im röstigen und rauchigen Aromaspektrum; die aromatische Intensität wird über die angewendete Dosierung beeinflusst.

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Intense Toasted französischem Holz.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Mit anderen Chips untereinander in unterschiedlichen Verhältnissen (je nach Profilierungsziel) kombinierbar. Zum Beispiel: 15 % : 65 % : 20 %

## EICHENPRODUKTE













SKOFFoenotec GmbH  
Technologiepark 8  
8423 St. Veit i.d. Südsteiermark, Austria

office@skoffoenotec.com  
Tel.: +43 (0) 3452-75 291-0

**skoffoenotec.com**