
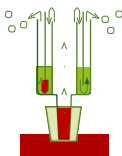








Schéma výroby červené vína

Fázy spracovania	Účel použitia	Prípravok	Odporúčané dávkovanie	Poznámka
Hrozno Aplikácia: počas mletia	Zamedzenie oxidácie a nežiadúcej mikroflóry	Pyrosiričitan draselný	2 - 5 g/100 Kg	Nesypať! Rozpustiť vo vode a postupne pridávať na hrozno počas mletia
	Zvýšenie výťažku farby a dôležitých látok zo šupky.	Trenolin® Rouge DF , alebo Trenolin® Xtract	8 - 10 ml/100 Kg 2 - 3 ml/100 Kg	Rozriediť a postupne pridávať na hrozno počas mletia.
Príprava pred fermentáciou Aplikácia: do rmutu 	Dosladenie/docukrenie	Cukor, alebo zahustený mušt	Podľa cukornatosti muštu	Iba ak je to potrebné
	Zabezpečiť výživu pre kvasinky na zlepšenie kvasenia.	Vitamon® Combi , alebo VitaFerm® Base	20 - 40 g/100 L	Rozpustiť vo vode/mušte a rozmiešať v celom objeme.
Fermentácia Aplikácia: rmut 	Výber správnej kvasinky	Z kolekcie kvasiniek Oenoferm , vybrať jeden druh podľa odrody hrozna	20 - 30 g/100 L	Podľa návodu správne rehydratovať.
	Rehydratácia (zlepšenie vitality kvasiniek, lepšie kvasenie)	VitaDrive®	OenoFerm®: VitaDrive® 1:1	Spoločné rozmiešanie pri príprave zákvasu.
	Stabilizácia farbiva	Tannivin® SR	10 g/100 L	V 2-3 deň kvasenia. Rozpustiť vo vode a rozmiešať v celom objeme.
	Jablčno-mliečna fermentácia: (Biologické odbúranie drsnej kyseliny jablčnej = nižšia kyslosť a lepšia harmónia vín)	MaloStar® Vitale SK11 , alebo MaloStar® Terra	Balenie podľa objemu vína	V 2-5 deň kvasenia, keď je už má rmut teplotu aspoň 18 °C.
	Doplniť spotrebované živiny pre kvasinky	Vitamon® Combi , alebo VitaFerm® Base	10 - 30 g/100 L alebo 20 - 40 g/100 L	Počas fermentácie. Približne v 1/2 kvasenia. Rozpustiť vo vode/mušte a aplikovať do kvasiaceho rmutu.
Lisovanie po skončení fermentácie 	Lisovanie mladého červeného vína		Do plnej nádoby, po okraj. Nechať kvasnú zátku, alebo pootvorený horný otvor/ventil. Nesíríť! ↓ ↓ ↓	
	Ak cítite zápach po kvasenej kapuste a víno jemne perlí, prebieha jablčno-mliečna fermentácia. V tom prípade sa víno <u>nesmie</u> síriť. Ak to tak nie je, je možné, že jablčno-mliečna fermentácia buď prebehla, alebo neprebehla. Vtedy urobiť analýzu organických kyselín. Ak jablčno-mliečna fermentácia neprebehla, alebo do fermentácie neboli očkované baktérie MaloStar® , treba to urobiť v tejto fáze. Podmienky pre úspešnú jablčno-mliečnu fermentáciu nájdete v technický listoch k MaloStar® .			

Dodržujte návody k jednotlivým prípravkom. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku.

Fázy spracovania	Účel použitia	Prípravok	Odporúčané dávkovanie	Poznámka	
Po jablčno-mliečnej fermentácii	Keď skončilo jemné perlenie a víno už nemá zápach po kvasenej kapuste, urobiť analýzu organických kyselín, že jablčno-mliečna fermentácia je ukončená. Ak sa to potvrdí, víno treba stočiť a pri tom prevzdušniť. Prvé sírenie za 7-14 dní od tejto stáčky. Prvé zasírenie iba na 20-30 mg/l voľnej SO ₂ .				
Základné čírenie vín Aplikácia: mladé víno	 Podporiť čírenie vína. Odstránenie horkých látok. Odstránenie zákalových častíc.	Hausenpaste (náš TIP)	50 - 200 ml/100 L	Aplikovať priamo do vína a zabezpečiť dôkladné premiešanie v celom objeme vína. Potom:	
		alebo VinoGel ,	50 - 200 ml/100 L		
		Klar-Sol Super	1:4 k Hausenpaste	Aplikovať priamo do vína a zabezpečiť dôkladné premiešanie v celom objeme vína.	
			1:1 k VinoGel-u		
Po 7-14 dňoch víno stočiť. Pravidelne kontrolovať obsah voľnej SO ₂ . Obsah SO ₂ by nemal klesnúť pod 25 mg/L.					
Vyzrievanie červených vín Aplikácia: mladé víno		Červené vína potrebujú dlhší čas na vyzrievanie aby taníny „zmäkli“ a vína boli harmonické, a sensoricky príjemné. Ideálne je červené vína vyzrievať v drevených sudoch. Lacnejšou alternatívou sú výrobky z dubového dreva: chipsy, dosky, kocky..		50 - 500 g/100 L Chipsy dať do lúhovacieho vrečka. Kontaktná doba: 2-8 týždňov. Občas víno premiešať a ochutnávať.	
		Chips: FL. Pre ľahké, ovocné červené vína. Podpora ovocnosti.	e.Bois® Macaron		
		Chips: AM. Podpora štruktúry, vnem dreva a vanilky.	e.Bois® Muffins		
		Chips: FM. Podpora štruktúry, vnem opáleného dreva a karamelu.	e.Bois® Opéra		
	Chips: FM+. Silný vnem opáleného dreva. Káva a korenie.	e.Bois® Réglissa			
Náprava chýb a vád vo vínach Aplikácia: víno		Odkyslenie	Kalinat®	67 g/hl, odkyslenie o 1g/l	Podľa technického listu.
		Sirka	Kupzit®	10 - 50 g/100 L	Rozpustiť/rozriediť v menšom objeme vody. Potom dôkladne premiešať v celom objeme vína. Stočiť/odfiltrovať za 2-3 dni. Viac info: podľa technických listov
		Horká chuť, oxidácia	SensoVin®, HarmoVin®, LittoFresh® Sense, 	10 - 50 g/100 L	
		Nežiaduce pachy	Granucol® GE	10 - 50 g/100 L	
		Príliš tvrdé taníny	KalCasin, alebo Vinpur® Special	10 - 50 g/100 L	
Pomocné a stabilizačné prípravky pred flašovaním Aplikácia: víno	 	Antioxidant, stabilita farby podpora plnosti tela vín	Zvýraznenie ovocných tónov Tannivin® Amarena, alebo	2 - 10 g/100 L	Rozpustiť v menšom objeme vody. Potom dôkladne premiešať v celom objeme vína.
			Jemný tanín bez horkosti, drevo Tannivin® Superb, alebo	2 - 10 g/100 L	
			Jemný tanín bez horkosti, drevo Tannivin® Finesse, alebo	2 - 10 g/100 L	
			Opálené drevo, korenie, káva Tannivin® Premium	2 - 10 g/100 L	
	Zaguľatenie vína, podpora tela Harmonizácia tanínov a kyselín	MannoSoft	15 - 30 g/100 L	Rozpustiť/rozriediť v menšom objeme vína/vody. Potom dôkladne premiešať v celom objeme vína.	
	Podpora stability voči kryštalickým zákalom	Stabiverek®, SweetGum Senso® U	50 - 150 ml/100 L 100 - 300 ml/100 L		
	Kryštalická stabilizácia	MetaVin® Opti, MetaGum®	10 g/100 L		