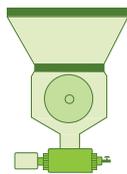


# Belastetes Lesegut - Weisswein

Belastetes Traubengut wenn möglich aussortieren und/oder sündern



Schnelle Verarbeitung  
SO<sub>2</sub>-Einsatz für die MO-Eindämmung, eventuel mit Vinprotect 10-20g/hl



Gute Maischeenzymierung mit Trenolin Flot oder t<10°C Trenolin FastFlow 5-10ml/hl

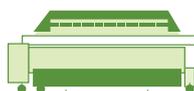
Dem Lesegut entsprechende Mostschönung,

**• Degustieren des frisch gepressten Mostes**

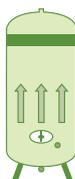
• Bei Mehлтаubefall und Hagel: erhöhter Gerbstoffeintrag durch heterogenes Traubengut, Vernarbungen etc.. Deshalb: **Dosagen erhöhen**

- Oenopur/LittoFresh Impact 50-100g/hl oder
- Mostgelatine 100-200ml/hl
- plus Carbotec 50-150 g/hl
- Granucol GE/BI 10-40g/hl

Bei Pilzgeschmack:  
Granucol GE10-60g/hl  
(s. Vinifikationsplan Seite 1)



Pressen



**Degustieren des frisch geschönten Mostes, ev. Nachschönen.** Wenn degustativ rein:

- Klärschönen durch Sedimentation oder Flotation



Vergärung z.b.

- Oenoferm X-treme
- Hefemobilisierung:
- Vitadrive ProArom 20g/hl
- Hefenährung mit
- Vitaferm Ultra 2x20g/hl
  - Fermobent 50-150 g/hl
  - MannoRelease 10-30 g/hl (Steigerung von Mundgefühl + Körper, Minderung von Astringenz)
- evtl. simultaner BSA je nach GS (Gesamtsäure)

• Hefeabzug  
je nach GS (Gesamtsäure)  
BSA

- BiStart Nutri
- BiStart SK11 ou SK55

Endsprechende Jungweinbehandlung  
(siehe Jungweinverarbeitung Seite 16)



**Wenger**  
GETRÄNKETECHNOLOGIE AG  
TECHNOLOGIE DE BOISSONS SA

Rte de l'Industrie 36  
1615 Bossonnens  
T 021 947 4410  
www.wengertechnologie.ch