

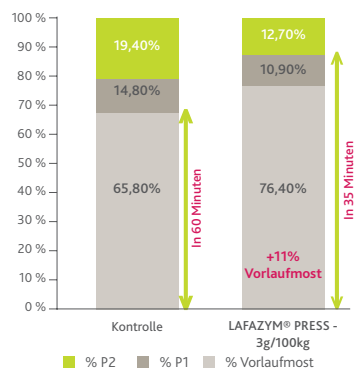


# WEISSWEINBEREITUNG: PRÄZISION IN DER KELLERWIRTSCHAFT

## Schritt 1

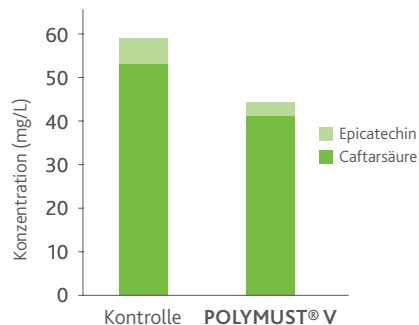
### BESSERE MOSTAUSBEUTE bei Vorlaufmost

PRESSUNG EINES SÉMILLON-MOSTES – pH-Wert 3,4



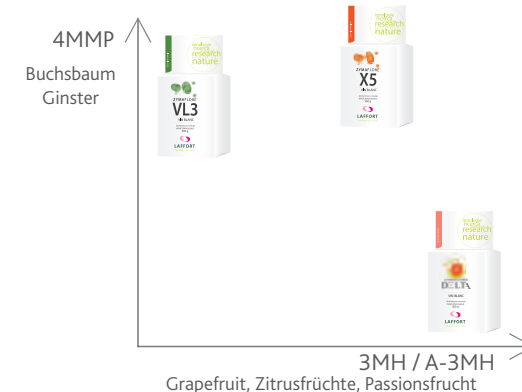
## Schritt 2

### Beseitigung oxidierbarer Inhaltsstoffe



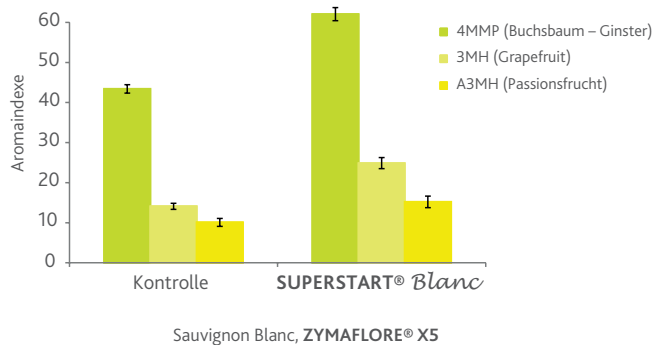
## Schritt 3

### BILDUNG UND ENTFALTUNG DER AROMEN anhand der Hefewahl



## Schritt 4

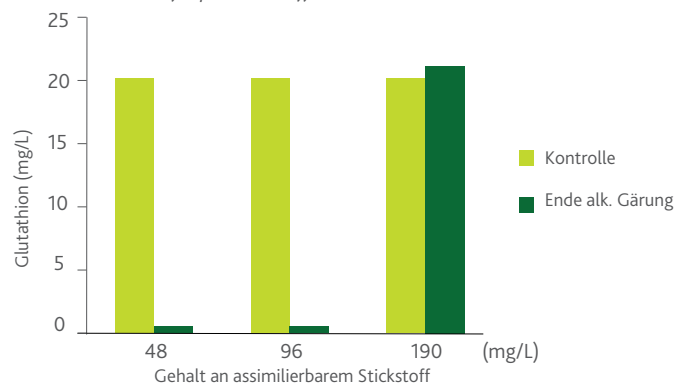
### VERBESSERUNG DER AROMEN durch eine optimale Rehydrierung der Hefen



## Schritt 5

### WAHRUNG DES SCHUTZPOTENZIALS

Korrektur des hefeverwertbaren Stickstoffs je nach den im Most vorherrschenden Bedingungen, um zu verhindern, dass die Hefe den GSH als Schwefelquelle verstoffwechselt.



## Schritt 6

### SCHUTZ DER AROMEN

