

HERSTELLUNG VON TERPENEN GEPRÄGTER WEISSWEINE



LAFFORT

l'œnologie par nature

- **Rebsorten:** Riesling, Gewürztraminer, Chardonnay, Muskat, Muskateller.
- **Trübungsgrad:** <100 NTU.
- **Hefestamm:** ZYMAFLORE® VL1, ZYMAFLORE® X16

- **Gärtemperatur:** 18°C
- **Hefenährstoff:** SUPERSTART® BLANC 20 g/hL
- **Hefedosage:** 20 g/hL

		Starker Stickstoffmangel HVS < 100 mg/L				Stickstoffmangel 100 mg/L < HVS < 160 mg/L				Kein Stickstoffmangel HVS > 160 mg/L			
ALKOHOL- POTENZIAL < 13,5%VOL	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	15	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	10	
		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		15		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		10	
	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	15	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	15	
			NUTRISTART® ORG (g/hL)	20			NUTRISTART® ORG (g/hL)	10			NUTRISTART® ORG (g/hL)	10	
			2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	0
	ALKOHOL- POTENZIAL > 13,5%VOL	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20*	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	15
2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung			20*		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		15		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		15		
Variante 2		1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	30	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	
			NUTRISTART® ORG (g/hL)	30			NUTRISTART® ORG (g/hL)	30			NUTRISTART® ORG (g/hL)	20	
			2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	20		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	20		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	0

Die empfohlenen Mengen sind ein ungefährender Richtwert. Bezüglich anderer Parameter wenden Sie sich bitte an Ihren Önologen.

* Hefe VL1: Hier ist außerdem eine Zugabe von DAP oder NUTRISTART® ORG notwendig.

HERSTELLUNG VON THIOLISCHEN WEISSWEINEN



LAFFORT

l'œnologie par nature

- **Rebsorten:** Sauvignon, Riesling, Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Scheurebe.
- **Trübungsgrad:** <100 NTU.
- **Hefestamm:** ZYMAFLORE® DELTA, ZYMAFLORE® VL3, ZYMAFLORE® X5

- **Gärtemperatur:** 18°C
- **Hefenährstoff:** SUPERSTART® BLANC 20 g/hL
- **Hefedosage:** 20 g/hL

		Starker Stickstoffmangel HVS < 100 mg/L				Stickstoffmangel 100 mg/L < HVS < 160 mg/L				Kein Stickstoffmangel HVS > 160 mg/L			
ALKOHOL- POTENZIAL < 13,5%VOL	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20*	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20*	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	15	
		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		20*		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		20*		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		15	
	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	15	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	15	
			NUTRISTART® ORG (g/hL)	20			NUTRISTART® ORG (g/hL)	10			NUTRISTART® ORG (g/hL)	15	
			2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	0
	ALKOHOL- POTENZIAL > 13,5%VOL	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20*	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20*	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20
2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung			20*		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		20*		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		20		
Variante 2		1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	30	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	
			NUTRISTART® ORG (g/hL)	30			NUTRISTART® ORG (g/hL)	30			NUTRISTART® ORG (g/hL)	30	
			2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	20		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	20		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	0

Die empfohlenen Mengen sind ein ungefährender Richtwert. Bezüglich anderer Parameter wenden Sie sich bitte an Ihren Önologen.

* Hier ist außerdem eine Zugabe von DAP oder NUTRISTART® ORG notwendig. - Höchstmenge NUTRISTART® = 42 g / hL.

HERSTELLUNG VON AUF HEFE AUSGEBAUTEN PREMIUM WEISSWEINEN



LAFFORT

l'œnologie par nature

● **Rebsorten:** Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner.

● **Gärtemperatur:** 18°C

● **Trübungsgrad:** <100 NTU.

● **Hefenährstoff:** SUPERSTART® BLANC 20 g/hL

● **Hefestamm:** ZYMAFLORE® CH9, ZYMAFLORE® VL2, ZYMAFLORE® X16

● **Hefedosage:** 20 g/hL

		Starker Stickstoffmangel HVS < 100 mg/L				Stickstoffmangel 100 mg/L < HVS < 160 mg/L				Kein Stickstoffmangel HVS > 160 mg/L			
ALKOHOL- POTENZIAL < 13,5%VOL	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	15	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	10	
		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		15		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		10	
	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	15	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	15	
			NUTRISTART® ORG (g/hL)	20			NUTRISTART® ORG (g/hL)	10			NUTRISTART® ORG (g/hL)	10	
			2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	10		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	0
	ALKOHOL- POTENZIAL > 13,5%VOL	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	20	Variante 1	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	NUTRISTART® (g/hL)	15
2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung			20		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		15		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung		15		
Variante 2		1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	30	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	Variante 2	1. Korrektur: 24 Std nach Hefezusatz	THIAZOTE® PH (g/hL)	20	
			NUTRISTART® ORG (g/hL)	30			NUTRISTART® ORG (g/hL)	30			NUTRISTART® ORG (g/hL)	20	
			2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	20		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	20		2. Korrektur: erstes 1/3 der Gärung	DAP (g/hL)	0

Die empfohlenen Mengen sind ein ungefähre Richtwert. Bezüglich anderer Parameter wenden Sie sich bitte an Ihren Önologen.