



ANLEITUNG ROSÉ KERNSORTIMENT BY LAFFORT®



Traubenannahme

- Gesunde Trauben mit einem potenziellen Alkoholgehalt zwischen 12,5 % vol. und 13,5 % vol.
- Maximale Temperatur der Trauben 12-14°C, bei höheren Temperaturen abkühlen, um unkontrollierten Enzymaktivitäten entgegenzuwirken.
- Im Traubenwagen Schwefel einsetzen, um eine unkontrollierte Mazeration und Oxidation der Maische zu vermeiden; es empfiehlt sich der Einsatz eines Traubenwagens mit doppeltem Boden.



Pressung

- Die Presse bei der Beschickung nach und nach mit CO₂ mittels Tauchrohr (wesentliche Verluste) oder mittels Trockeneis inertisieren, durchschnittlich mit 1,5 bis 2,5 kg pro Tonne Lesegut (zur Erinnerung: 2kg Trockeneis = 1m³ CO₂). Alternative: Einsatz von Stickstoff in der Kette der Traubenverarbeitung (Abbeermaschine, Pumpe, Presse, Mostauffangwanne, Mostauffangtank).
- Enzymierung zu 3 g/100 kg Trauben mit **LAFAZYM® PRESS** oder **LAFASE® XL PRESS** (schnellere Freisetzung einer größeren Menge an Vorlaufmost unter schwachem Druck, weniger Mazeration).
- Schwefelung zu 5 g/hL wenn möglich aufgeteilt auf Pressenbeschickung und Mostauffangwanne.
- Stufenweiser Druckanstieg, maximal 3 Scheitermoste auf die Gesamtheit der Zyklen.



Entschleimung

- Enzymierung mit 0,5 - 1 g/hL **LAFAZYM® CL** möglich.
- Inertisierung des Tanks, in dem die Entschleimung stattfinden soll, und Entschleimung. Mosttrubgehalt zwischen 100 und 150 NTU
- Filtration des Trubs und Rückführung des so erhaltenen Mostes zum Most, der sich in Gärung befindet.



Vinifizierung

- Zubereitung des Gäransatzes: 20 g/hL **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** und 20 g/hL **ZYMAFLORE® X5**, **ZYMAFLORE® XI6**, oder **ACTIFLORE® ROSÉ**. Dem Tank zugeben, wenn der Temperaturunterschied zwischen dem Gäransatz und dem Tank weniger als 10°C beträgt.
 - Gärtemperatur zwischen 14 und 17 °C.
 - Gehalt an assimilierbarem Stickstoff neu einstellen. In zwei Schritten durchzuführen. (siehe: Entscheidungshilfe auf www.laffort.com).
 - Mostsäuerung mit 1/3 Apfelsäure und 2/3 Weinsäure, je nach Bedarf.
 - Schutz der Aromen mit 30 g/hL **FRESHAROM®** bei D-30 (Präparat aus inaktivierten Hefen mit einem hohen Gehalt an Glutathion und Schutzmetaboliten).
- Mostschönung ab Dichte D-30: 40 bis 70 g/hL **POLYMUST® ROSÉ** zum Schutz der Aromaverbindungen und zur Beseitigung instabiler Phenolverbindungen.
- Am Folgetag 20 bis 30 g/hL **MICROCOL® ALPHA** zugeben



*Für weitere Möglichkeiten zur Verfeinerung, Verringerung des Phenolgehaltes oder zur Kontrolle über die Oxidation bei der Roséweingärung siehe Datenblatt zur Produktreihe oder wenden Sie sich an Ihren **LAFFORT®**-Händler.*



Endvergärung und Ausbau

- Schwefelung mit 5 g/hL beim Abstich, sechs Tage nach Abschluss der alkoholischen Gärung (Rest-Sulfitreduktase-Aktivität vermeiden).
- Nach Verschnitt und Filtration einen Eiweißstabilitätstest vornehmen. Ist der Wein stabil, einen Kältefesttest durchführen (6 Tage bei -4 °C), um die Weinstabilität zu eruieren, dabei mögliche Wechselwirkungen von CMC mit den Farbstoffen berücksichtigen. 48 Std. vor der Endfiltration und der Flaschenabfüllung mit **CELSTAB®** behandeln.



Diese Anleitung ist ein Muster für die Roséweinbereitung und muss an Rebsorte, Kellereiausstattung, angestrebtes Ziel, usw. angepasst werden.

*Zögern Sie nicht, Ihren **LAFFORT®**-Händler zu kontaktieren, um dies näher zu besprechen.*



LAFFORT

l'œnologie par nature