



# ANLEITUNG ROSÉ AUS SAFTABZUG BY LAFFORT®



## Traubenannahme

- Gesunde Trauben mit einem potenziellen Alkoholgehalt zwischen 11,5 % vol. und 13 % 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.



## Mazeration

- Inertisierung des Tanks mit CO<sub>2</sub> mittels Tauchrohr oder Trockeneis.
- Enzymierung zu 1 g/100 kg Trauben mit **LAFAZYM® PRESS**. Schwefelung zu 3 g/hL.
- Die Temperatur des Tanks 3 bis 12 Stunden auf 14°C halten (je nach gewünschter Farbe, Achtung – Farbaufhellung infolge von SO<sub>2</sub>!)
- In einen Vorklär tank vorentsäften und den Most mit 1 g/hL **LAFAZYM® CL** enzymieren.
- Die Temperatur des Tanks auf 12 °C halten und dann nach der Sedimentierung entschleimen, wenn der Trubgehalt zwischen 50 und 100 NTU liegt.



## Vinifizierung

- Zubereitung des Gäransatzes: 20 g/hL **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** und 20 g/hL **ZYMAFLORE® X16** oder **ACTIFLORE® ROSÉ**. Dem Tank zugeben, wenn der Temperaturunterschied zwischen dem Gäransatz und dem Tank weniger als 10°C beträgt.
- Gärtemperatur zwischen 15 und 17°C.
- Gehalt an assimilierbarem Stickstoff neu einstellen. In zwei Schritten durchzuführen. (siehe: Entscheidungshilfe auf [www.laffort.com](http://www.laffort.com)).
- Mostsäuerung mit 1/3 Apfelsäure und 2/3 Weinsäure, je nach Bedarf.
- Schönung: mit 30 bis 50 g/hL **POLYMUST® ROSÉ** nach Gärbeginn. Anschließend: 20 bis 30 g/hL **MICROCOL® ALPHA** 24 Stunden nach seiner Zubereitung und nach dem Schönungsmittel zugeben.



Für weitere Möglichkeiten zur Schönung, 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.

Seriously rosé



## Endvergärung und Ausbau

- Schwefelung zu 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 Kältestest 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*