

# UNREIFE & BELASTETE ROTE TRAUBEN (*BOTRYTIS*)

## Extraktion

Schutz der Trauben und des Saftes vor Oxidation. Schonend quetschen.

SO<sub>2</sub>  
6 - 8 g/hL



VR SUPRA *élégance*  
30 - 40 g/hL

## Gärungsmanagement

Keine Kaltmazeration. Schnelles Angären um mikrobiologische Risiken zu minimieren. Sichere Gärung durch optimale Ernährung. Optimierung der Extraktion durch Enzyme. Gärtemperatur 23° bis 25° C. Abrundung der grünen Tannine mit ungetoaster Eiche und Enzym EXTRALYSE®. Stabilisierung der Farbe mit Katechinen – VR COLOR®.

### BEIMPFUNG

SUPERSTART® ROUGE  
20 g/hL



ZYMAFLORE® F15, RB2,  
RX60 / ACTIFLORE® F33  
20 g/hL



NOBILE FRESH  
GRANULAT  
100 g/hL

### NACH GÄRBEGINN

THIAZOTE® PH  
15 g/hL



LAFASE® HE Grand Cru  
4 g/100 kg



LACTOENOS®  
B28 PreAc

### NACH EINEM DRITTEL GÄRUNG

THIAZOTE® PH  
15 g/hL  
NUTRISTART® ORG  
30 g/hL



VR COLOR  
30 g/hL

### NACH HALFTE DER GÄRUNG

EXTRALYSE®  
10 g/hL

## Pressen

Trennung Vorlauf und Presswein. Pressweine von botrytisbefallenem Lesegut können 1000 mal mehr Brettanomyceshefen enthalten als gesunde Trauben. Frühe Schönung um Bitterness zu vermeiden, Farbe zu stabilisieren, klären und Mikroorganismen zu minimieren vor dem Rückverschnitt.

POLYMUST® PRESS  
10 - 20 g/hL

TAN'COR® GRAN CRU  
10 - 15 g/hL

oder

TANIN VR GRAPE®  
10 - 15 g/hL

## Themen

Vermeidung aromatischer Nachteile  
Optimierung der Struktur: Schnelle Extraktion in der flüssigen Phase  
Farbstabilisation  
Mikrobiologische Kontrolle  
Extraktion, Klärung und Filtrierbarkeit



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*