

Weißweinbereitung

1. **Enzym HC (oder Cuvée Blanc)** auf die Maische geben, wenn die Standzeit bis zum Kelttern **max. 4 h** beträgt, bei kühlen Temperaturen **Enzym C-max** 0,5-1,5 g/hl HC
1-2 g/hl Cuvée Blanc oder C-max
hier noch kein Bentonit zugeben
2. **Enzym HC (oder Cuvée Blanc oder C-max)** auf den Most geben.
3. **Kohlegabe** in den Most (bei sehr faulem Lesegut hohe Gabe schon auf die Maische) – erhöht auch bei gesundem Lesegut die Fruchtigkeit 5 g/hl bei gesundem Lesegut bei faulem Lesegut Kohle nach Vorversuch
4. **Ana-Most** zur Gerbstoffreduzierung und Klärung 20-50 g/hl Ana-Most
5. **Flotation** 5-10 g/hl Flot.gelatine in Verbindung **mit Ana-Most** oder **nur Ana-Most** 30-50 g/hl
6. **Kieselolgabe** (kann bei Flotation oder Verwendung von Ana-Most ggf. entfallen)
25 g/hl fördert das Absitzen und die Filtrierbarkeit des Trubs
7. **evtl. Bentonitgabe** 200 g/hl **frühestens 4 h nach der Enzymgabe**
8. **Abstich** nach 16 – 24 Stunden in den Gärtank Trub aufarbeiten, evtl. zu Süßreserve
9. **Go Ferm** für trockene und kräftige Weine unbedingt vor der Hefe in den Ansatz geben
30 g/hl fördert die **Endvergärung**
9. **Anavital extra** generell geben
10. Langsame Vergärung mit der optimalen Hefe (siehe Info Hefeempfehlung) 25-30 g/hl
11. Nach dem Abstich, aber vor der Schwefelung **UTA-Test** durchführen
lassen und ggf. **Ascorbinsäure** geben 15g/hl
12. Bockserbehandlung mit **Kupfersulfat**
unbedingt **bereits auf der Feinhefe!**
0,1-1g/hl **Vorversuch** im Labor notwendig!

Enzym Beta in die abklingende Gärung fördert die Aromaentwicklung deutlich (bei Gewürztraminer, hellen Burgundersorten, Chardonnay etc.), den gleichen Effekt erzielt man mit **Enzym Cuvée Blanc** bereits im Moststadium (Eigenschaften von **Enzym HC** bzw. **C-max** und **Beta** in einem Enzym).

Um die Komplexität und Selbstklärung der Weine zu fördern, **Lallzyme MMX** in die abklingende Gärung geben (nicht bei fruchtbetonten Weißweinen)