

Rotweinbereitung

Berechnung der Anreicherung bei Saftabzug von Rotweinmaische:

1. Berechnung der Zuckermenge für die Gesamte Maischemenge.
2. Berechnung der Zuckermenge für die entzogene Mostmenge
3. Zuckermenge Gesamtmaische - Zuckermenge entzogener Most = Zuckermenge für die Maische nach Saftentzug

Maischegärung:

1. Kohlegabe auf die Maische erhöht auch bei gesundem Lesegut die Fruchtigkeit

Kohle kann ohne Probleme mit vergoren werden! 5 - 10 g/hl bei gesundem Lesegut .

2. **NEU – Chipsgabe** auf die Maische ist jetzt erlaubt! 100-250 g/hl je nach gewünschtem Weintyp
3. Gesundes Lesegut sofort mit **Hefe** angären, Spätburgunder immer ohne Rappenanteil) vergären, grüne Kerne entfernen. 20-25 g/hl Hefeansatz evtl. schon vor der Lese vorbereiten
4. **Enzym OE** oder **EX-V** gleich mit der Hefe zugeben
1–2 g/hl OE/EX-V evtl. mit einer Gießkanne in Most verdünnt auf die Maische geben

5. **Tannin F** (löslich in heißem Wasser) auf die Maische (oder auf den gekelternen Most/Jungwein) geben 5-10 g/hl

6. Keltern nach Gärende ohne lange Standzeit

fruchtiger Rotweintyp

Keltern nach Gärende mit Standzeit (freien Ablaufmost für Spitzenqualitäten verwenden) (Kernextraktion beachten!)

1 Tag nach dem Abpressen Abstich durchführen (bei ca. 22 °C) dadurch werden Grobhefe und grüne Geschmackskomponenten entfernt.

Hefeabstich sofort nach beendeter Gärung zur Entfernung von toten Hefezellen und evtl. sich schon bildender Schwefelverbindungen.

kräftiger Rotweintyp

Alkoholkontrolle nicht vergessen! Pressmost mit Ana- Most behandeln

7. **Enzym MMX** in die abklingende Gärung geben
2-5 g/hl fördert den **BSA** und die **Komplexität**, bessere **Filtrierbarkeit**
8. Nach der Gärung **Mikrooxigenierung** oder **sofort BSA einleiten**, vorher pH-Kontrolle, Gärungsrestwärme ausnutzen
entsprechende BSA-Kultur zugeben evtl. pH-Wert mit KHC einstellen
9. **Nach dem BSA nicht schwefeln**, sondern
immer spundvoll halten zu frühe Schwefelung bringt bittere Gerbstoffe und Farbverluste
10. Wenn nötig, **Gerbstoffbehandlung** Rücksprache bzw. Vorversuch
12. **Oenotanningabe** so **früh** wie möglich
vornehmen beschleunigt die Reife - nach Rücksprache.

Wichtig beim Rotweinausbau:

- Gebinde immer ABSOLUT SPUNDVOLL halten
- So spät wie möglich schwefeln und nur in kleinen Dosen à 20-30 mg/l (Reduktone beachten!)

Rotwein muss regelmäßig sensorisch überwacht werden !