Optimální ošetření rmutu a moštu - výroba bílého vína

Základní ošetření rmutu
• Rychlé zpracování rmutu
• Na zvýšení výlisnosti a extrakci aromatických látek přidat enzym ***Uvazym extra*** v dávce 2–4 g/100 kg hroznů nebo 1 hl moštu.
• Ošetření moštu antioxidantem ***Assotan*** v dávce20 g/hl ihned na rmut nebo pod lisem na zabránění destrukce aromatických látek včetně zasíření rmutu na 55 mg/l volného SO2.

Ošetření moštu – odkalení
• Na odkalení moštu spojené s odstraněním třísloviny, polyfenolů a jiných rušivých látek přidat křemičitý sol ***Sil Floc*** 50–100 ml/hl a želatinu ***Hydroclar H30*** 15–40 ml/hl; případně směs ***bentonitu***, ***PVPP a kaseinátu- Claril SP*** v dávce 50–90 ml/hl.
• V případě velké viskozity moštů (odrůda či nešetrné zpracování hroznů) se sedimentace podpoří bentonitem Bentolit super.
• Doba sedimentace vzniklé sraženiny je 8–12 h.
• Po sedimentaci čistý mošt stáhnout z kalů a zpracovat odděleně.

Regulované kvašení
• Do odkaleného moštu přidat živnou sůl ***Supervit*** v dávce 20 g/hl na zlepšení kvasných podmínek a zakvasit čistou kulturou vinných kvasinek ***Challenge vintage white, Challenge TOP 15, Challenge YBES nebo Challenge EZferm*** pro aromatické odrůdy ***Challenge aroma white*** v dávce 20 g/hl.
• Po provedení zákvasu aplikujte tanin ***Tanenol blanc*** případně ***Tanenol elegance*** v dávce 5-10 g/hl.
• při 4% obj. alkoholu (cca 60 hodin po začátku kvašení při +18 °C) se přidá výživa ***Nutriferm advance*** u v dávce 20-40 g/hl.
• Pro zvýšení plnosti, jemnosti a délky chuti a pro zajištění vyšší vínanové a bílkovinné stability lze na začátku fermentace použít ***Prolie arom*** nebo ***Prolie blanco*** v dávce 10-40 g/hl.
• Do odkaleného moštu z poškozených hroznů přidat dvojnásobnou dávku kvasinek a taninu, živnou sůl ***Supervit*** v dávce 20 g/hl + 10–40 g/hl ***Nutriferm advance***
• Teplotu kvašení udržovat mezi 14–20 °C, optimálně do +18 °C.
• Přidání ***Protomixu G*** před fází hlavního kvasu v dávce 40–100 g/hl doplňuje činnost klasických aktivátorů tím, že stimuluje kvasinky k opětovnému kvašení. Zároveň dojde k odstranění polyfenolů.
• V případě, že je ohrožen zdravotní stav vína anebo delší ponechání na kvasnicích neumožňují okolnosti, se po dokvašení víno stočí a zasíří na 30–50 mg/l volné SO2. V opačném případě víno na kvasnicích určitou dobu ponecháme a pomocí občasného promíchávání provádíme tzv. ***Battonage*** (batonáž), kterou můžeme podpořit i přidáním přípravku ***Surli one*** nebo u aromatických odrůd ***Surli arom***, čímž víno zmohutní a dodá se mu větší životnost. U aromatických odrůd lze při dokvášení podpořit tvorbu aromatických látek enzymem ***Progress caractere*** v dávce 3-6 g/hl.

Kvašení v chladném prostředí
• Při počáteční teplotě moštu do 8 °C přidat speciální chladnomilné kvasinky ***Challenge TOP15*** v dávce 20–30 g/hl.
• Výživu aplikovat stejně jako za normálních podmínek.

Zastavené kvašení
• Mošt stáhnout z kvasničných kalů, upravit teplotu minimálně na +18 °C.
• Podmínky kvašení vylepšit živnou solí ***Supervit*** v dávce 20–40 g/hl.
• Na odstranění rušivých zbytků postřiků a na zvýšení vnitřního povrchu a pro lepší rozptýlení kvasinek je možno přidat ***Protomix G*** v dávce 40–70 g/hl.
• Alkoholtolerantní kmen kvasinek ***Challenge EZferm*** (Saccharomyces bayanus) nechat namnožit v menším objemu neprokvašeného vína a za intenzivního kvašení přidat do celého objemu.

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD
Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika
Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314
www.vinarskepotreby.cz