

LittoFresh® pre vegánsku výrobu vína

Produktová rada **LittoFresh®** ponúka širokú škálu možností na zaručene veganske ošetrenie muštov a vín bez potreby živočíšnych komponentov. Súčasne je možné pokryť všetky oblasti prác vo vinárstve. Osvedčené proteínové produkty **LittoFresh® Origin** a **LittoFresh® Liquid**, **LittoFresh® Most**, **LittoFresh® Rosé** a **LittoFresh® Sense**, ponúkajú pre vaše vína vysokú účinnosť a čistotu. Nižšie je uvedený príklad výroby vegánskych vín.

Napríklad flotácia:

Enzýmy

Trenolin® Flot DF
(5-8 mL/100 L)

Pri <10°C:
Trenolin® FastFlow DF
(5 mL/100 L)

Flotácia

LittoFresh® Origin
(15-20 g/100 L)

LittoFresh® Liquid
(150 mL/100L)

Optimalizácia flokulácie:

Seporit PORE-TEC (15 g/100 L)
alebo
Tannivin® Galléol (3 g/100 L)

Pri botrytíde:

Granucol® GE (5 g/100 L)

Kvasenie

Oenoferm® X-treme F3 (30 g/100 L)
Oenoferm® Bio (DE-ÖKO-003)(30 g/100 L)
Oenoferm® Terra F3 (30 g/100 L)

Výživa pre kvasinky:
VitaFerm® Ultra F3 (2x20 g/100 L)

Bentonit do kvasenia

Fermobent® PORE-TEC

(150 g/100 L)

Filtrácia

CelluFluxx®
VarioFluxx®

Rastlinné proteíny reagujú na vyššie hodnoty pH citlivejšie ako živočíšne proteíny. S cieľom zlepšiť účinok flokulácie v jednotlivých prípadoch sú v tomto roku užitočné tieto typy:

- Účinná degradácia pektínov s Trenolin® FastFlow DF (aktívny aj pod 10 °C)
- Dokyslenie ihneď po lisovaní, pred flotáciou (dodržujte zákony pre dokyslenie pre jednotlivé krajiny)
- Dodatočné dávkovanie Seporit PORE-TEC (15g/100L)
- Dodatočné dávkovanie Tannivin® Galléol (2-4g/100L)

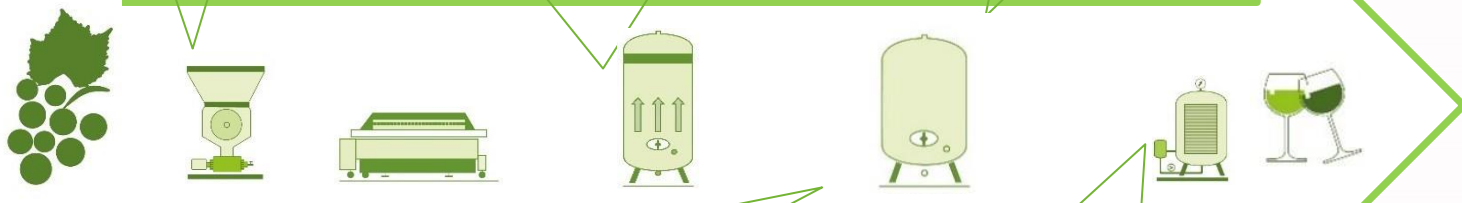
Dávkovanie a použitie LittoFresh® Liquid

Čírenie: 100 – 200 mL/100 L

Flotácia: 100 – 200 mL/100 L

Ľahká korekcia trieslovín: 50 – 150 mL/100 L

Redukcia hnedých tónov: 100 – 150 mL/100 L

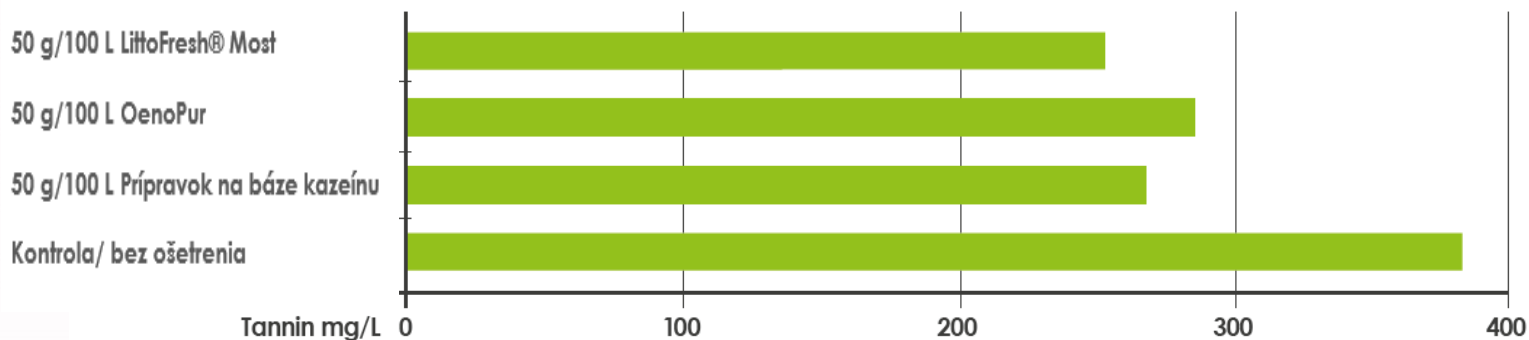


LittoFresh® pre vegánsku výrobu vína

LittoFresh® Most je práškový prípravok na preventívne ošetrovanie muštu a pozostáva z dlhodobo osvedčeného zloženia rastlinných proteínov, celulózy, PVPP a silikátov. Je ľahko suspendovateľný a dá sa ľahko distribuovať v mušte.

LittoFresh® Most má preventívny účinok proti oxidácii a horkosti, odstraňuje tiež oxidovateľné fenolické zložky a adstringentné fenoly. Oštieňenie s LittoFresh® Most zachováva sviežosť, ovocnosť a ideálnu farbu vína.

**PREVENČIA PROTI
OXIDÁCII, HORKOSTI A
TRIESLOVÍN ZO SLNEČNÉHO
ÚPALU**



Obrázok: Vplyv LittoFresh® Most na zníženie obsahu trieslovín v mušte (Schwarzriesling) v porovnaní s tradičnými prípravkami (na báze živočíšnych zložiek).



LittoFresh® Sense selektívne odstraňuje fenolové zložky zodpovedné za adstringenciu a horké tóny. Vďaka adsorpcii maskovacích komponentov získava víno sensorickú výraznosť. S prípravkom LittoFresh® Sense je možné selektívne odstraňovať ľahké zápachy a príchuť a zároveň vo víne zachovať prirodzené ovocné tóny. Vína so zelenými tónmi a skrytou ovocnosťou sa môžu po sensorickej stránke vylepšiť.

LittoFresh® Sense a vplyv na víno

