

Ošetrovanie hrozna a rmutu

	Kedy?	Prečo?	Čo použiť?	Koľko?	Ako?
1. Krok	Počas mletia hrozna	Zamedziť oxidácii rmutu	Disiričitan sodný <u>alebo</u> Pyrosiričitan draselný	5 g na 100 Kg hrozna	Rozpustíť vo vode a postupne pridávať na hrozno počas mletia
2. Krok	Do pomletého rmutu	Zvýšenie extrakcie farbiva a výťažku dôležitých látok zo šupky	Enzým Trenolin Rot DF u ľahkých červených vín	15 ml na 100 Kg hrozna	Rozriediť vo vode a dôkladne rozmiešať v celom objeme rmutu.
			<u>alebo</u> Trenolin Rouge DF u ťažkých červených vín	10 ml na 100 Kg hrozna	Rozriediť vo vode a dôkladne rozmiešať v celom objeme rmutu.
3. Krok	Do pomletého rmutu	Stabilizácia farbiva vo víne	Tannivin Multi	10 g na 100 Kg hrozna	Rozpustíť v mierne teplej vode a dôkladne rozmiešať v celom objeme rmutu.
4. Krok	Do pomletého rmutu	Zabezpečiť výživu pre kvasinky na zlepšenie kvasenia	Vitamon Combi	30 g na 100 L muštu	Rozpustíť v malom množstve muštu a dôkladne rozmiešať v celom objeme rmutu.
5. Krok	Do pomletého rmutu	Aby mušt bezpečne prekvasil na víno. Zachovať odrodový charakter. Najdôležitejší úkon pre budúce kvalitné víno.	Z kolekcie kvasiniek Oenoferm , vybrať jeden druh podľa odrody hrozna	20 g na 100 L muštu	Rozpustíť v malom množstve vlažnej vody a muštu v menšej nádobe. Tento zázvas nechajte postáť cca 20-30 minút. Potom dôkladne rozmiešať v celom objeme rmutu. Prečítajte si ako rehydratovať kvasinky.
6. Krok	Po dokvasení stočíte z kvasníc. <u>Dôležité</u> : Ak cítite zápach po kvasenej kapuste a víno jemne perlí, prebieha jablčno-mliečne kvasenie. V tom prípade sa víno <u>nesmie</u> síriť. Víno sa stočí až sa stratí zápach po kvasenej kapuste a prestane perliť. Víno sa môže pri stáčke jemne prevzdušniť a potom sa zasíri na hodnotu 45 mg/L voľnej SO ₂ . V prípade že neprebíha jablčno-mliečne kvasenie spontánne, je možné ho uskutočniť baktériami Bi-Start Vitale SK11 - najmenšie balenie je na 1000L.				

Základné čírenie mladých vín

	Kedy?	Prečo?	Čo použiť?	Koľko?	Ako?
1. Krok	Po prvom alebo druhom stočení vína	Podporiť čírenie vína. Odstránenie horkých látok.	Hausenpaste	40-100 ml na 100 L vína	Aplikovať priamo do vína a zabezpečiť dôkladné premiešanie v celom objeme vína.
2. Krok	Cca po 20-30 minútach po zamiešaní Hausenpaste	Podporiť čírenie vína. Vyzrážanie číriacich látok Hausenpaste	Klar-Sol Super	1:4 k Hausenpaste	Aplikovať priamo do vína a zabezpečiť dôkladné premiešanie v celom objeme vína.
3. Krok	Po 7-14 dňoch je potrebné víno stočiť. Pravidelne kontrolovať obsah voľnej SO ₂ . Obsah SO ₂ by nemal klesnúť pod 25 mg/L. Víno uskladňovať v doliatych nádobách.				

Krášlenie a odstránenie chýb vo víne

Problém?	Kedy to riešiť?	Čo použiť?	Koľko?	Ako?
Sírka	Ihneď pri zistení problému	Kupziť <u>alebo</u> Ercofid	10-50 g na 100 L vína	Rozriediť vo vode a dôkladne rozmiešať v celom objeme vína. Stočiť za 2 dni.
Triesloviny v chuti	Čo najskôr	AlbuVin <u>alebo</u> Kal-Casin	10-50 g na 100 L vína	Rozriediť vo vode a dôkladne rozmiešať v celom objeme vína. Stočiť za 2 dni.
Oxidácia	Čo najskôr	Polyclar V	10-50 g na 100 L vína	Rozriediť vo vode a dôkladne rozmiešať v celom objeme vína. Stočiť za 2 dni.
Zápach a pachuf	Čo najskôr	Granucol GE	10-50 g na 100 L vína	Rozriediť vo vode a dôkladne rozmiešať v celom objeme vína. Stočiť za 2 dni.