

FRUCHTWEINERZEUGUNG

Fruchtwein

Kernobst mahlen oder musen
Steinobst ohne Kernverletzung quetschen
Beerenobst quetschen

ENZYMEINSATZ MAISCHE

Kernobst

10 ml /100 kg bei 15° C, 20 ml /100 kg bei 10° C
Einwirkzeit mind. 15 min

Beerenobst, 30 - 70 ml /100 kg

Steinobst, 20 - 40 ml /100 kg
Einwirkzeit 2-4 h

ENZYMEINSATZ PRESSSAFT

Kernobst

20 ml/hl bei 15° C, 10 ml/hl bei 20° C
Einwirkzeit 2 - 4 h

Beeren- und Steinobst

20 ml/hl bei 15° C, 40 ml/hl bei 10° C
Einwirkzeit 2 - 4 h

Spezialenzym speziell für Mostbirnen

2 ml/hl bei 15° C, 4 ml/hl bei 10° C
Einwirkzeit 2 - 4 h

PRESSSAFTBEHANDLUNG / ENTSCHEIMUNG

für Oxydationsschutz und Bakterienhemmung
während der Entschleimung 6 - 10 g/hl

Säurebestimmung

Kontrolle des Säuregehaltes

fehlende Säure ergänzen

Gerbstoffbehandlung

FILTRA Mostgelatine: 50 - 200 ml/hl
IOC Mostkasilat: 30 - 100 g/hl
Filtragel 100: 20 - 100 g/hl (Mostbirne)

Eiweißbehandlung

100 - 200 g/hl
(+ Geschmackskohle bei Fäulnis 10 - 50 g/hl)

Entschleimung/Flotation

absetzen lassen (8 h über Nacht) oder flotieren
(8 - 15 g/hl IOC Flotationsgelatine) und blanken Saft
abziehen; im Trubdepot befinden sich negative
Mikroorganismen, sowie Stör- und Hemmstoffe

Zuckerbestimmung

Zuckerzugabe

PRODUKT

Filtrazym AMS

Filtrazym BMS

Filtrazym AS

Filtrazym BS

Filtrazym AS gran.

FILTRA KPS

FILTRA Blaulauge

FILTRA Milchsäure
FILTRA Äpfelsäure

FILTRA Mostgelatine
IOC Mostkasilat
Filtragel 100

Bentomost Spezial Eisenarm
(IOC Kohle GE)

IOC Flotationsgelatine

Refraktormeter Mostspindel

FRUCHTWEINERZEUGUNG

VERGÄRUNG

Hefeauswahl

25g/hl

bei tiefen Temperaturen und/oder starker Klärung
30 - 35 g/hl; optimale Gärtemperatur: 17 - 20° C

Heferehydrierung

bei 38° C

20 - 30 g/hl in Rehydrierungsansatz

Hefeernährung

IOC Hefenährsalz: 20 - 50 g/hl

Filtramon super: 20-50 g/hl

OptiMUM White: 40g/hl für aromatische Moste

Nährstoffe abhängig von Nährstoffgehalt und

Gärbedingungen für eine gleichmäßige Gärung und
reintönige Aromatik kombinieren und in mind. 2 Teilgaben
(zu Beginn und nach 2-3 Gärtagen) zugeben

Lalvin Affinity
Lalvin EC 1118
Cross Evolution
Filtrafarm C
Filtrafarm C Aroma

Go Ferm

IOC Activit Eco
IOC Hefenährsalz
Filtramon Super
OptiMUM White

SCHÖNUNG UND STABILISIERUNG DES JUNGMOSTES

Nach Gärende vom Trub abziehen (1. Abstich)
und rauhe Fülle
12 - 16 g/hl

FILTRA KPS

Gerbstoffkorrektur

je nach Vorversuch

Filtra Casolin,
IOC Kasilat, IOC Poly-Kasilat,
Filtra PVPP, IOC No OX

Eiweißbehandlung

Kontrolle des Eiweißgehaltes

Bentonitgabe nach ermitteltem Bedarf

FILTRA Eiweißnachweisreagenz
Eiwex gran.

Klär Schönungen

Apfelm most je 100 ml/hl

Birnenmost je 200 ml/hl

FILTRA Blank 1
FILTRA Blank 2 n.a.

nach 1-2 Tagen vom Trub abziehen (2. Abstich)

HARMONISIERUNG / STABILISIERUNG

Restzuckereinstellung

113 ml/hl entspricht einer Erhöhung 1 g Rz/l

IOC RTK Sucraisin

Säureeinstellung

FILTRA Milchsäure
FILTRA Äpfelsäure

Schutz vor kolloidalen Trübungen

10 - 100 ml/hl

IOC Filtragum

Oxydationsschutz

FILTRA KPS, nach SO₂-Bestimmung

IOC Tanin Fresh 0,5 - 3 g/hl

Ascorbinsäure (Vit. C) 5 - 25 g/hl

FILTRA KPS
FILTRA SO₂-Reagenz
IOC Tanin Fresh
FILTRA Ascorbinsäure (Vit. C)