

TEHNOLOGIJA BIJELOG VINA

Kontinuirano **tijekom muljanja** na masulj:

ZAŠTITA OD OKSIDACIJE - Pyrovin 5-10g/100kg masulja

ZA TALOŽENJE – Lallzyme **HC 1,5-2g/100kg** masulja ili

Cuvee Blanc 1,5-2g/100kg masulja za maceraciju i bistenje

MACERACIJA do 10 sati SAMO ako je temperatura masulja **ispod 15°C**

TALOŽENJE: ako je temp. mošta viša od 15°C 20ml/hl HYDROCLAR H30 i nakon pola sata
100g/hl BENTOLIT SUPER

- ako je temp. mošta niža od 15°C – enzim koji je dodan na masulj bistri mošt

----- PRETOK KADA SE MOŠT ISTALOŽI (cca 24sata) -----

U bistri mošt **ODMAH** dodati prema uputama pažljivo pripremljen **kvasac 25g/hL**

Inaktivni kvasac (za očuvanje arome i slobodnog SO₂) **Optimum white 25g/hL**

Nakon 1/3 fermentacije dodati cijelu količinu hrane za kvasac **Fermaid E 25g/hL**

Nakon završetka fermentacije izmjeriti slobodni SO₂ pomoću enovini ili vini kompleta, **podići slobodni SO₂** (1g/hl vinobrana diže slobodni SO₂ za 5mg/l) na 35mg/l i **nakon 24 sata pretočiti.**

Uvaferm CM – sve bijele (i crne) sorte

Uvaferm BC - sve bijele (i crne) sorte, pokretanje zastoja fermentacije, fermentacija voća za rakije

Uvaferm 228 (jedini kvasac koji treba 20g/hl Fermaid E odmah i 20g/hl u 1/3 ferm.) – Traminac, Muškat

Uvaferm CEG – Graševina, Rajnski Rizling, mješavina sorata, Kerner

Uvaferm CS2 – Sauvignon, Debit, Malvazija

Lalvin EC 1118 – Sve bijele (i crne) sorte, Pinot Sivi, Moslavac, Škrlet, Silvanac, Kujundūša **CROSS**

EVOLUTION – Rose, mješavine sorata, Chardonnay, Moslavac, Škrlet, Silvanac, Kujundūša

TEHNOLOGIJA CRNOG VINA

Kontinuirano **tijekon muljanja** na masulj:

Pyrovin s Taninom: 3-5-7 g/100 kg masulja

Lalzyme OE 1,5-2g/100 kg

U masulj odmah dodati: **kvasac 25g/100kg** masulja

Optired (za očuvanje boje i punoću) **25g/100 kg** masulja

Svakodnevno miješati kapu masulja nekoliko puta!!!

Nakon 1/3 fermentacije dodati cijelu količinu hrane za kvasac **Fermaid E 25g/100 kg** masulja

Degustacijom odrediti **dužinu maceracije** – kod potpuno zrelog grožđa (što znači smeđa sjemenka) maceracija može biti duža, a kod nepotpuno zrelog kraća

Kada se postigne željena boja i tijelo, punoća budućeg vina, ide se u otakanje, **prešanje** te nastavak fermentacije mošta u zatvorenim uvjetima.

24 sata nakon prešanja preporučuje se **još jedan pretok** tog mošta jer će na dnu biti mali talog koji negativno utječe na aromatiku budućeg vina.

Nakon završetka fermentacije kod crnog vina je nemoguće izmjeriti slobodni SO₂ jednostavnim metodama pa iskustveno preporučujemo dodatak **5-6g/hl vinobrana i pretok nakon 24 sata**.

Uvaferm BDX – Cabernet Sauvignon, Merlot, Plavac Mali, Frankovka, Babić, Plavina, Trnjak, Vranac

Uvaferm 299 – Portugizac, Frankovka, Zweigelt, Pinot crni

REHIDRACIJA KVASCA

1. Zagrijati čistu vodu (omjer kvasca i vode je 1:10 - 100 g otopiti u 1000 ml vode) na 40°C, dodati **Goferm Protect Evolution** (doza 25-30 g/100 L), promiješati.
2. Kada temperatura padne na **37-38 °C** dodati kvasac (25 g/100 L), lagano promiješati i ostaviti da bubri **15 minuta**, nikako više od 30 minuta
3. Prije dodavanja kvasca u mošt, potrebno je **dodati malo mošta u kvasac da ga se aklimatizira**. Razlika u temperaturi mošta i kvasca ne smije biti veća od 10 °C!!!