

PREZISO

	SVJEŽE I VOĆNO	SVJEŽE I MODERNO	NUTRITIVNO & KOMPLEKSNO	POMOĆ U OTEŽANIM SITUACIJAMA
Sorte-preporuka	Grüner Veltliner, Rheinriesling, Welschriesling, Müller-Thurgau, Elbling, Muskateller	Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Rheinriesling, Scheurebe, Muskateller, Welschriesling, Rotgipfler	Burgundersorten, Grüner Veltliner, Rheinriesling, Huxelrebe, Rotgipfler, Neuburger	Oštećeno grožđe
Zahjevji	Zrelo i zdravo grožđe, svjež i nježan transport grožđa, brza prerada.			
Prerada grožđa Muljanje Runjanje Prešanje	PREZISO KPS pri visokoj zrelosti 5 g / 100 kg pri visokom pH (> 3,5) i visokoj zrelosti 10g / 100kg		PREZISO KPS Kod oštećenog grožđa (tuča, trulež): 10-15 g / 100 kg	
	AKTIVKOHLE protiv pesticida i štetnih rezidua 2-5g / 100 kg grožđa		AKTIVKOHLE u problematičnim slučajevima 20-30g/100kg grožđa	
Smjernica: Kontrola pH vrijednosti. Obratite pozornost na zakonodavni dio u dijelu zakiseljavanja i naknadnog obogaćivanja!				
Maceracija ili hladna maceracija	PREZISO ENZYM EXTRAKTION 2-3g/hl	PREZISO ENZYM MAZERATION C 2-3g/hl		NEMA VREMENA ZA ČEKANJE!! Eventualno isprešati ukupnu količinu!!
Bistrenje mošta -vidi više kod primjene enzima	PREZISO ENZYM KLÄRUNG 2-4g/hl ili PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 1-4g/hl ili PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG 3-6ml/hl		PREZISO ENZYM FILTRATON 2-3g/hl PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 2-4g/hl ili PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG 4-8ml/h	
Vidi više na stranici o „Pektin testu“				
Vrijeme djelovanja enzima je dulje za 1-2h pri temperaturama > 15 ° C, pri niskim temperaturama!				
Stabilizacija proteina	BENTONIT 100-300g/hl (Ovisno o sorti i o godini)			
Tretiranje tanina u moštu	PVPP KAZEINSKI PROIZVODI NEKAZEINSKI PROIZVODI VEGANSKI PROIZVODI Prethodno se preporučuje učiniti analize.			
Rehidriranje kvasca	START-HRANJIVA: 15-25 g/hl			START-HRANJIVA: 25 g/hl
Kvasci Vidi stranicu navigator kvasaca	WEISS & FRUCHTIG WEISS & BLUMIG UNIVERSAL	AROM C UNIQUE WEISS & FRUCHTIG	WEISS & KOMPLEX UNIQUE SEKT	UNIVERSAL SEKT
Nutrienti tijekom fermentacije	2.-3. dana nakon što krene fermentacija PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 15g/hl Do 1/3 fermentacije PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15g/hl Do kraja fermentacije PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 15g/hl Ako postoje nepoželjne arome u zadnjoj trećini fermentacije dodati 5-10 g/hl DAP.			