

# PROTOKÓŁ PRODUKCJI WIN BIAŁYCH



1

## Korekcja i zabezpieczenie moshczu

**Produkty:** Acid Reductor , Pirosiarczyn potasu

**Dawka:** Acid Reductor 10 g/100 L  
Pirosiarczyn potas 8 g/100 L

CEL:  
Zabezpieczenie  
i/lub odkwaszenie  
moszczu

2

## Maceracja i tłoczenie

**Produkty:** Enzym Safizym Pres

**Temperatura:** powyżej 8°C

**Dawka:** dla temp. <20°C - 1 g/100 L  
dla temp. <15°C - 2 g/100 L  
dla temp. <10°C - 3 g/100 L

**Czas kontaktu:** od 3 do 6 godzin

CEL:  
Zwiększenie  
wydajności tłoczenia  
i aromatyczności  
wina

3

## Sendymentacja

**Produkty:** Enzym Safizym Clar+

**Temperatura:** powyżej 8°C

**Dawka:** 1 g/100 L

**Czas kontaktu:** od 8 do 24 godzin

CEL:  
Poprawa jakości i  
klarowności  
moszczu

4

## Fermentacja

**Produkty:** Drożdże UCLM S325

**Profil fermentacji:** Nadanie ciała i krągłości w gotowym winie oraz uwytatnienie cech użytego surowca.

**Dawka:** 20 g/100 L

**Temperatura:** od 16°C do 25°C

CEL:  
Przemiana cukrów w  
alkohol i uwytatnienie  
aromatów

5

## Suplementacja

**Produkty:** Fosforan dwuamonowy DAP, Fosforan dwuamonowyz tiaminą TAP, SpringFerm, SpringArom

**Dawka:** DAP - 20-40 g/100 L  
TAP - 20-40 g/100 L  
SpringFerm - 20 g/100 L  
SpringArom - 20 g/100 L

CEL:  
Zapewnienie składników  
odżywczych drożdżom

Twój Partner w fermentacji 

# PROTOKÓŁ PRODUKCJI WIN BIAŁYCH



5

## Suplementacja c.d.

**DAP:** Podstawowa mineralna pożywka dla drożdży.

**TAP:** Mienaralna pożywka, wzbogacona o tiaminę (witaminę B1), co poprawia wydajność fermentacji.

**SpringFerm:** Kompletna, organiczna pożywka dla drożdży, zapewnia źródło najlepiej przyswajalnego azotu i kompetne, głębokie odfermentowanie nastawu.

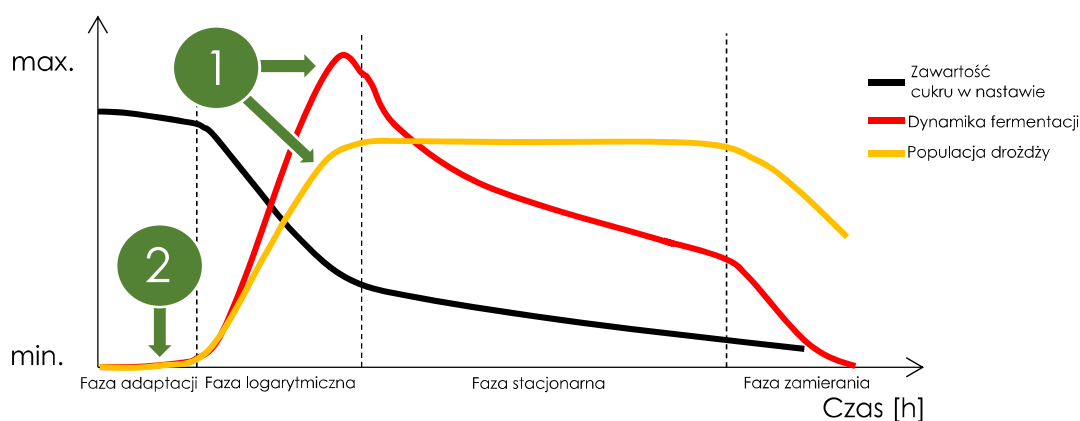
**SpringArom:** Preparat posiadający silne właściwości antyoksydacyjne i odżywcze w postaci organicznego azotu. Chroni aromat i kolor wina.

### Moment dodania:

Przed zaszczepieniem drożdżami - SpringArom 0,2 g/L

1-2 dzień fermentacji (punkt nr.1) - TAP 0,2 g/L

4-5 dzień fermentacji (punkt nr.2) - SpringFerm 0,2 g/L + DAP 0,2 g/L



6

## Po zakończonej fermentacji

**Zlewanie nad osadu:** po upływie tygodnia od zakończonej fermentacji należy zlać wino nad osadu (np. z zastosowaniem gumowego wężyka).

**Klarowanie:** Aby pozbyć się białkowych zmętnień do wina należy dodać (uwodniony według instrukcji na opakowaniu) TopGran+ w ilości 30-150 g/100 L (w zależności od stopnia zmętnienia).

**Zabezpieczenie:** Wino należy zabezpieczyć za pomocą pirosiarczynu potasu w dawce 8 g/100 L

CEL:  
Zapewnienie  
klarowności i stabilności  
białkowej w winie

