



PREZISO

MANUÁL



NOVÝ
MANUÁL
PRO VINAŘSTVÍ

OBSAH

	JAK NA BILE VINO
03	COMPACT
04	SVEZI A OVOCNE
06	SVEZI A MODERNI
08	OSETRENI MLADEHO VINA A SKOK DO FINALE
09	PREHLED KVASINEK
10	OBSAHLE A KOMPLEXNI VINO
14	POSKOZENA SKLIZEN

16	PREHLED VYZIVY KVASINEK
----	--------------------------------

	JAK NA CERVENE VINO
17	COMPACT
18	LEHKE A OVOCNE
20	SILNE A KOMPLEXNI
22	OSETRENI A SKOK DO FINALE
23	PREHLED KVASINEK
24	POSKOZENA SKLIZEN

26	PREHLED ENZYMU
27	NAVOD NA FLOTACI
28	FILTRACE
29	CISTENI
30	SBIRKA VZORCU A ROVNIC
31	NECO NAVIC

FORMULARE

POZOROVANI PRUBEHU KVASENI

DOKUMENTACE TANKU

**VAZENE VINARKY, VAZENI VINARI!**

Oteplivani nas stavi pred nove vyzvy, zadny rok není stejný jako ten předchozí a proto je nutné provádět stále nová opatření a jednotlivým ukolům a vyzvám se přizpůsobit.

Náš společným cílem je dosažení optimální zralosti hroznu, aniž bychom vystavili hrozny vysokému stresu. Kvůli proměnlivým klimatickým obdobím minulých let je pro všechny vináře velmi důležité dorovnat množství ztráty z let minulých. A proto je letos velmi důležité vytvořit rovnováhu mezi sklizeným množstvím a kvalitou hroznu.

Protože kvalita není náhodou, chceme Vás, jako vinaře, naši brozúrou podpořit nejen pro dosažení kvality ale i v následném sklepním hospodárení. Díky mnoha pozitivním ohlasům z minulých let se nám povedlo vytvořit informativní sbírku orientovanou na praxi. Navody a vytvořené stylistiky ukazují kvalitativní opatření a nabízí přehled o produktech rady Preziso a jejich následné využití v praxi. Protože tento navod nemůže zodpovědět veškeré Vaše otázky, jsou Vám miléradi naši enologové a poradci z vinařských center kdykoli k dispozici.

Spolu s navody a enologickou podporou v Lagerhausu nabízíme i přímé poradenství našeho Preziso týmu přímo u Vás ve Vašem sklepe. Profitujte i z mnohého sortimentu z naší branže.

Prejeme Vám úspěšnou sklizeň!

Ing. Christian Leeb

Produktmanager Preziso, Akad. Dipl.-Oenol.
0664/627 4097 | christian.leeb@rwa.at

Dipl.-Ing. Markus Schätz

Produktmanager Zpracování ovoce, enolog
0664/627 4099 | markus.schaetz@rwa.at

Navštivte naše webové stránky také!

www.preziso.at

	SVEZI A OVOCNE	SVECI A MODERNI	OBSAHLE A KOMPLEXI	ZÁCHRANA V NOUZI
DOPORUČENÉ ODRŮDY	Zelené veltlínské Rýnský ryzlink Vlašský ryzlink Müller thurgau Elbling Muškát	Zelené veltlínské Sauvignon blanc Rýnský ryzlink Slámové víno Muškát Vlašský ryzlink Rotgipfler	Burgundské Zelený veltlín Rýnský ryzlink Rotgipfler Nueburské	Poškozené hrozny!!!
PŘEDPOKLADY	Zdravé a zralé hrozny Chladný a citlivý transport Rychlé zpracování			
ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ TRÍDĚNÍ/MACĀKÁNÍ	PREZISO KPS 1KG Při vysoké zralosti 5g/100kg, při vysoké hodnotě pH (>3,5) a vysoké zralosti, 2–5g/100kg		PREZISO KPS 1KG Při poškození kroupami nebo plísní 10–15g/100kg	
	PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG Při vysoké zralosti 17 ml/100 l při pH-Wert nad 3,5 a při vyšší zralosti 33 ml/100 l		PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG b při hodnotě pH nad 3,5 a poškozených hroznech 33–47 ml/100 l	
	AKTIVNI UHLI Proti zbytkům postřiků a škodlivým látkám, 2–5kg/100kg		AKTIVNI UHLI Na 1 % plísně 1g/100 kg, při silném napadení 20–30g/100kg	
TIP Kontrola pH, zohlednit roční období a podmínky v případném dokyselování, zohlednit reálné rámce kyselosti!!				
MACERACE NEBO STUDENÁ MACERACE	PREZISO ENZYM EXTRAKTION 2–3g/hl	PREZISO MAZERATION ENZYM C 2–3g/hl		Žádná doba na odstátí lisované šťávy, okamžitě lisovat!
PREDČIŘENÍ MOŠTU	PREZISO ENZYM KLÄRUNG 2–4g/hl nebo PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 1–4g/hl nebo PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG 3–6 ml/hl		PREZISO ENZYM FILTRATON 2–3g/hl PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 2–4g/hl nebo PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG 4–8 ml/hl	
Doba účinnosti enzymů je při teplotě nižší než 15 °C 1–2 hodiny, při nižší, než uvedené teplotě, se doba nástupu zvyšuje!				
STABILIZACE BÍLKOVIN	BENTONIT 100–300g/hl – závislé na odrůdě a ročním období			
ČINIDLA A REGULÁTORYV MOŠTU	PVPP PRODUKTY OBSAHUJÍCÍ KASEIN PRODUKTY BEZ KASEINU PRODUKTY VHODNÉ PRO VEGANY		Stále doporučení provádět laboratorní průzkumy v závislosti na ročním období a odrůdám!!!	
HYDRATACE KVASINEK	HEFE NÄHRSTOFF 15–25g/hl			HEFE NÄHRSTOFF 25g/hl
VÝBĚR KVASINEK	WEISS & FRUCHTIG WEISS & BLUMIG UNIVERSAL	AROM C UNIQUE WEISS & FRUCHTIG	WEISS & KOMPLEX UNIQUE SEKT	UNIVERSAL SEKT
VÝŽIVA KVASINEK BĚHEM KVAŠENÍ	2.–3. den po začátku kvašení PREZISO NÄHRSTOFF BASIS B 15g/hl, v jedné třetině kvašení PREZISO NÄHRSTOFF PLUS B 15g/hl, při zatuchlém zápachu v poslední třetině 5–10g/hl DAP			



PREDPOKLAD

Chladny a setrny transport hroznu, rychle zpracovani, redukce kontaktu s kyselinou

DOPORUCENO PRO ODRUDY

Zeleny veltlin, Rynsky ryzlink, Vlassky ryzlink, Müller-Thurgau, Elbling, Muskat

ZPRACOVANI HROZNU

pridavani pri posunu, mackani hroznu

PREZISO KPS

Pri vysoke zralosti hroznu 5g/100 kg
pH-hodnota nad 3,5 a vysoka zralost 10g/100 kg
pri poskozenych hroznech, plisni, kroupach 10–15g/100 kg

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

Pri vysoke zralosti 17 ml/100 l | pri pH-Wert nad 3,5 a pri vyssi zralosti 33 ml/100 l

AKTIVNI UHLI Na kazde %plisne 1g/100 kg ; pri hodne napadenych hroznech 20–30g/100 kg

!!zadne prodlevy!!

Lisovani pro stylistiku svezi a ovocne setrvava moznos lisovani celych hroznu

TIP Kontrola hodnoty ph u specifickych odrud pri ruznych teplotach. Kontrola stavu kyseliny

RYCHLE ODKALENI MOSTU

Nasazeni enzymu podporuje usazovani necistot a muze vest az k snizeni na polovinu. Dobre odcirene mosty podporuji cistotu tonu mostu, cimz vedou k pozitivnimu vlivu na kvaseni kvalitativne ovlivnujici aroma.

PREZISO ENZYM KLÄRUNG

Cireni 2–4g/hl **Ucinnost** 1–2 hod | **Flotace** 0,5–1,5g/hl **Ucinnost** 1–2hod

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS

Cireni 1–4g/hl **Ucinnost** 1–2 hod | **Flotace** 0,5–1,5g/hl **Ucinnost** 1–2hod

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG

Ke zvysovani ekstrakci a odkaleni odrud bohatych na pektiny.

Cireni 3–6 ml/hl **Ucinnost** 1–2 Stunden | **Flotace** 0,5–1,5 ml/hl **Ucinnost** 1–2hod

Doporuceni se zakladaji na teplotnichpodminkach 15°C



Zkvalitnění bentonitu vede k deaktivaci aktivity enzymu. K tomuto je doporučeno striktně doporučené držovat doby účinnosti. Pro ujistění, zda je celkový pektin odbourán, je doporučeno provést pektinový test

Bentonit závisle na průběhu vegetace, odrůde a hodnotě pH

BENTONIT 150 – 250 g/hl

Pro efektivní účinnost rozmíchat v jemné vodě. Pro prozkoušení kvality předem okusit užitou vodu.

Čekací doba cca. 1 hodina.

OSETŘENÍ TRISLOVIN V MOSTU

Každé opatření zlepšující kvalitu je rozhodující pro následnou stylistiku. Je specifický jak pro materiál, tak pro specifickou odrůdu a je doporučeno provést pár setření, před uvedením nějakého opatření..

PVPP 1 – 5 g/hl



Produkty s kaseinem

- Praskové kaseinové produkty: 70 – 170 g/hl
- Praskové produkty určené k míchání: 20 – 50 g/hl
- Tekuté produkty určené k míchání: 50 – 150 ml/hl

PRODUKTY BEZ KASEINU

- Praskové produkty: 20 – 50 g/hl
- Tekuté produkty: 15 – 30 ml/hl

HYDRATACE KVASIKEN, VYBER KVASINEK A VYZIVA KVASINEK

Pro optimální přípravu kvasinek na alkoholické kvasení a pozitivní ovlivnění flexibility membrány je nutné dodávat organickou výživu jako aminokyseliny, steroly a lipidy. Tyto jsou při hydrataci kvasinek rozhodující.

VYZIVA K REHYDRATACI

25 g/hl, Aminokyseliny. Steroly, v anorganické podobě

Vyber kvasinek

PREZISO AROM C

Kvetinový buket 25 g/hl, doporučená fermentační teplota 16 – 18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG

Aromatická, ovocná vína 25 g/hl, doporučená fermentační teplota 16 – 18 °C

PREZISO UNIVERSAL

Jedinečná škála ovocných chutí, smyslná minerální stylistika
25 g/hl, doporučená fermentační teplota 16 – 18 °C

Výživa během kvasení

Pro zaručení optimální výživy by mělo být kvasení pravidelně kontrolováno. Nejjednodušší a nejefektivnější je pravidelná degustace pro vyhnutí se poškození aroma. Doporučuje se rovněž dávkování doporučeného množství v několika měsících dávkách, aby byl zaručen pravidelný přísun látky

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

(Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, 2.–3. Den po začátku kvasení

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

(Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) do první třetiny kvasení

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl do poloviny kvasení

Při zatuchajícím zápachu od poslední třetiny je nutné přidat 5 – 10 g/hl DAP.



PREDPOKLAD

Chladny a setrny transport hroznu, rychle zpracovani, redukce kontaktu s kyselinou

DOPORUCENO PRO ODRUDY

Zeleny Veltlin, Sauvignon Blanc, Rynsky Ryzlink, Muskat, Vlasky ryzlink

ZPRACOVANI HROZNU

Pridavani pri posunu, mackani hroznu

PREZISO KPS

Pri vysoke zralosti hroznu 5g/100 kg
pH-hodnota nad 3,5 a vysoka zralost 10g/100 kg
pri poskozenych hroznech, plisni, kroupach 10–15g/100 kg

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

Pri vysoke zralosti 17 ml/100 l | pri pH-Wert nad 3,5 a pri vyssi zralosti 33 ml/100 l

AKTIVNI UHL

Na kazde %plisne 1g/100 kg ; pri hodne napadenych hroznech 20–30g/100 kg

!!zadne prodlevy!!

Suchy Led

Po dostatecnem odstani stavy odlisovat

Frakcinace mostu muze zarucit zvyseni kvality

TIP Kontrola hodnoty ph u specifickych odrud pri ruznych teplotach. Kontrola stavu kyseliny!

RYCHLE ODKALENI MOSTU

Kvalitne odkaleny most ma pozitivni ucinek na prubeh kvaseni.

Pri rychle odkaleni mostu se doporucuje zvysene davkovani enzymu, a to

PREZISO ENZYM FILTRATION

2–3g/hl Ucinna doba 2 hod

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS U odrud bohatych na pektiny

Odkaleni 1–4g/hl **Ucinnost** 1–2 hod

Flotace 0,5–1,5g/hl **Ucinnost** 1–2 hod

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG Ke zvyseni ekstrakci a odkaleni odrud bohatych na pektiny

Odkaleni 4–8 ml/hl **Ucinnost** 1–2 hod

Flotace 0,5–1,5 ml/hl **Ucinnost** 1–2 hod

Doporučení spocivají na teplotě zpracování 15 °C. Předčasné bentozkraslování deaktivuje aktivitu enzymu, z toho důvodu je doporučeno dodržovat účinnost.

Pro celkové odbourání Pektinu a Glucanu je doporučeno provést Pektinový test.

Zkraslování bentonitu

Zavísele na průběhu vegetace a na procentu poškozeného materiálu včetně hodnoty pH.

BENTONIT 150–250 g/hl

Pro efektivní účinnost promíchat v měkké vodě.

Nastup cca za hodinu.

OSETŘENÍ TRISLOVIN V MOSTU

Při poškozených hroznech je rozhodující provést zlepšující opatření v mostu.

PVPP 10–30 g/hl

PRODUKTY S KASEINEM

- Praskové kaseinové produkty : 70 – 170 g/hl
- Praskové produkty určené k míchání: 20 – 50 g/hl
- Tekuté produkty určené k míchání: 50 – 150 ml/hl

PRODUKTY BEZ KASEINU

- Praskové produkty: 20 – 50 g/hl
- Tekuté produkty: 15 – 30 ml/hl



HYDRATACE MOSTU

Pro přípravu na alkoholové kvasení a flexibilitu membrány, je doporučeno přidávat výživu v organické podobě, zejména pak Steroly, aminokyseliny a lipidy.

VÝŽIVA K REHYDRATACI 25 g/hl

Aminokyseliny, Steroly, v anorganické podobě

vyber kvasinek

PREZISO AROM C Podporuje ovocná, hroznová aromata
25 g/hl, doporučená fermentační teplota 14–18 °C

PREZISO UNIQUE Jedinečná skala ovocných chutí, smyslná minerální stylistika
25 g/hl, doporučená fermentační teplota 16–18 °C

PREZISO WEISS & FRUCHTIG Bohatě na aroma, pro podporu jemných rozdílů
25 g/hl, doporučena Gärtemperatur 16–18 °C

Výživa kvasinek v kvasici nadobe

Pro zaručení optimálních živin při kvasení musí být celkový průběh kvasení neustále kontrolován. Nejjednodušší je průběžná ochutnávka pro zjištění vývoje aroma a chuti. Je doporučeno rozdělit dodávané množství na více malých dávek z důvodu dlouhodobého přísunu živin pro kvasení. V případě, že jsou hrozny napadene botritisem, je nutné dbát na přísun vitamínu B1.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

(Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl, am 2.–3. Den po začátku kvasení

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

(Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl, do první třetiny kvasení

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

(DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, do poloviny kvasení

Při zatuchajícím zápachu v poslední třetině kvasení doporučeno přidat: 5-10 g/hl DAP.

Dalsí kroky k mladému vlnu srt. 8



OSETRENI MLADEHO BILEHO VINA – SVEZI A OVOČNE, SVEZI A MODERNI

K zajištění kvality je doporučena analýza ve Vaší laboratorii.

PREZISO ENZYM AROMA 3–5/hl při požadované intenzitě aroma
50g/hl Bentonit zarazí β -Glucosidazy k uvolnění aroma mladého vína



Problémy s filtrací?

Pro vyhnutí se problémům s filtrací je zapotřebí Glucanový test. Pokud je tento test pozitivní, je nutné podstoupit tato opatření:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3g/hl Při dozrívajícím kvasení Účinnost 2 dny
2g/hl Při odtážení kvasu Účinnost 8–14 dny



Odtážení hrubé usazeniny

Pro stylistiku doporučujeme propíchnutí kalu po kvasinkách a sraženině

PREZISO KPS 10g/hl

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG 33 ml/100 l

Círa filtrace

Správný výběr cireni je rozdílný dle ročníku závisí na přípravě filtrátu

PREZISO KIESELGUR MITTEL **PREZISO KIESELGUR MITTEL-FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**
nebo **PREZISO TIEFFENFILTERSCHICHTEN** Typu PG 80, PG 70 a PG 30

Brzdění biologického odbourávání kyseliny

Pro zabránění tohoto odbourávání je doporučena pravidelná kontrola SO_2 , minimální obsah 30 mg/l čistého SO_2 .

Chemické odkyselení

Stabilizace bílkovin

Pro zjištění přesné potřeby je doporučen Bentotest nebo analýza v laboratorii. Pro efektivní účinek v mekké vodě promíchat.



HARMONIZACE A STABILIZACE

Výběr PREZISO taninu se zakládá na harmonii, chuti a eleganci. Taniny podporují strukturu, tělo a chuť. Odruda a ročník ovlivní samy o sobě charakter vína, aniž by bylo třeba nasadit taniny. Pro optimální nasazení je doporučena zkouška v laboratorii. Milerádi Vám jsme v oblasti enologie k dispozici.

PREZISO TANNIN GS 0,5–5g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4g/hl

PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

STABILITA PŘED PLNENÍM

SO_2 – Stabilita udána, pokud se pohybuje obsah SO_2 na 40 mg/l.
Stabilizace vinného kamene

PREZISO METAWEINSÄURE 40

Zákonem dovolené množství maximálně 10 g/hl

PREZISO CMC – FLÜSSIG

Zákonem dovolené množství maximálně

FILTRATION*



HEFE	UNIVERSAL	SEKT	AROM C + Rosé	WEISS & BLUMIG + Rosé	WEISS & FRUCHTIG	WEISS & KOMPLEX	UNIQUE
Hefestamm	<i>Saach. Bayanus</i>	<i>Sacch. Bayanus</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacch. cerevisiae</i>	<i>Sacc. cerevisiae</i>
Uziti	Froktofilni kvasinky! Pri konci kvaseni pro odkvaseni zvytku zuckru u vin s vysokou vahou mostu	Sekt s regionalni odrudovou typickosti, neutralni charakteristika kvasinek	Svezi ovocna primarni aromatika a mineralnost	Intenzivni kvetinove tony Pro vina, která mají středni hodnotu extraktu	Bohata na aroma a chutove niance	Zrala, tropicka a kompletni. Vhodny pro drevene sudy	Pro moderni stylistiku. Jedicne mnohotvane ovocne nuance
Odrudy revy	Vsechny odrudy	Vsechny odrudy	Ryzling Vlassky ryzlink Zeleny veltlin Burgundske bile Sauvingnon Blanc Muskat Ruzove vino	Vlassky ryzlink Zeleny veltlin Muskat Müller Thurgau Rynsky ryzlink Goldburger Ruzove vino	Zeleny veltlin Rynsky ryzlink Vlassky ryzlink Burgundske bile Chardonnay Neuburger Rotgipfler Odrudy muskatu	Chardonnay Burgunder-Silne typy Vignotu Zrale a silne Veltlinske	Zeleny veltlin Sauvignon Blanc Vlassky ryzlink Ryzlink rynsky Rotgipfler Blauer Wildbacher Muskaty
Minimalni teplota kvaseni	14 °C	13 °C	12 °C	14 °C	15 °C	14 °C	13 °C
Optimalni teplota kvaseni	16–20 °C	15–20 °C	14–18 °C	16–20 °C	16–20 °C	18–22 °C	13–22 °C
Potreba vyzivy kvasinek	nizka	nizka	vysoka	stredni	stredni	vysoka	vysoka
Tolerance alkoholu	Do cca. 16%	Do cca. 15%	Do cca. 14%	Do cca. 13,5%	Do cca. 3,5%	Do cca. 14%	Do cca. 14,5%
Tvoreni peny	nizke	stredni	stredni	nizke	stredni	stredni	nizke
Produkce glycerinu	stredni	vysoka	nizka	nizka	nizka	vysoka	vysoka
Killerfaktor	ano	ne	ne	ne	ne	ne	ne
Citlivost Killerfaktor-	ne	ne	ne	ne	ne	ne	ne



PREDPOKLADY

Zrale a zdrave hrozny, chladny a citlivy transport hroznu, rychle zpracovani, redukce kontaktu s kyselými látkami.

DOPORUCENO PRO ODRUDY

Burgundské, Veltínské zelené. Ryzlink.

ZPRACOVANI HROZNU

Přidávání při třídění, mackání

PREZISO KPS Při vysoké zralosti 5g/100 kg
Při pH 3,5 a vyšší zralosti 10g/100 kg

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG Při vysoké zralosti 17 ml/100 l
Při pH-Wert nad 3,5 a při vyšší zralosti 33 ml/100 l

AKTIVUHLI Na každé procento plísne 1g/100 kg | Proti zbytkům popstrku a jiných nečistot 2–5g/100 kg

PREZISO ENZYM EXTRAKTION Při stani stavy 2–3g/hl Při stani stavy 2–8 h

Podlečasné odstranění stávy a vylišování.

Další opatření podporující kvalitu je frakce mostu.

PREDCIRENI MOSTU

Nasazení enzymu podporuje usazování nečistot a může vést až k snížení na polovinu. Dobře odcizené mosty podporují čistotu tonu mostu, čímž vedou k pozitivnímu vlivu na kvašení kvalitativně ovlivňující aroma.

PREZISO ENZYM KLÄRUNG K urychlení cizení

Cizení 2–4g/hl **Učinnost** 1–2 hod

Flotace 0,5–1,5g/hl **Učinnost** 1–2 hod

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS U odrud bohatých na pektiny a při nízkých teplotách

Cizení 1–4g/hl **Učinnost** 1–2 hod

Flotace 0,5–1,5g/hl **Učinnost** 1–2 hod

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG Ke zvýšení extrakce u odrud bohatých na pektiny

Cizení 3–6ml/hl **Učinnost** 1–2 Stunden

Flotace 0,5–1,5ml/hl **Učinnost** 1–2 hod

Doporučení se zakládají na teplotních podmínkách 15 °C.



Zkvalitneni bentonitu vede k deaktivaci aktivity enzymu. K tomuto je doporučene striktně doporučene dodržovat doby účinnosti. Pro ujistění, zda je celkový pektin odbourán, je doporučeno provést pektinový test.

Bentonit závisle na průběhu vegetace, odrůde a hodnotě pH

BENTONIT 100–200 g/hl

Doba čekání cca. 1 hodina

Ošetření kvasinek v mostu

Každé opatření na vylepšení kvality v mostu je zkrasňující jak ve víne, tak je i rozhodující pro pozadovanou stylistiku. Proto radíme provadět tato opatření na základě předběžných zkoušek v laboratorii se specifickým materiálem.

PVPP 1–5 g/hl

PRODUKTY S KASEINEM

- Praskové kaseinové produkty: 70–170 g/hl
- Praskové produkty určené k míchání: 20–50 g/hl
- Tekuté produkty určené k míchání: 50–150 ml/hl

PRODUKTY BEZ KASEINU

- Praskové produkty: 20–50 g/hl
- Tekuté produkty: 15–30 ml/hl



HYDRATACE KVASIKEN, VYBER KVASINEK A VYZIVA KVASINEK

Pro optimální přípravu kvasinek na alkoholické kvašení a pozitivní ovlivnění flexibility membrány je nutné dodávat organickou výživu jako aminokyseliny, steroly a lipidy. Tyto jsou při hydrataci kvasinek rozhodující.

VYZIVA K DEHYDRATACI

25 g/hl

Aminokyseliny a lipidy v organické a anorganické formě

Vyber kvasinek

PREZISO UNIQUE

Rozmanitost jedinečné chuti a minerální stylistiky
25 g/hl, Doporučená teplota kvašení 18–20 °C

PREZISO WEISS Š KOMPLEX

Zrálé tropické plody
25 g/hl, Doporučená teplota kvašení 18–20 °C

PREZISO SEKT

Podporuje jedinečnost odrůdy přes produkci glycerinu a je zajímavé pro kvalitní silná archivní vína
25 g/hl, Doporučená teplota kvašení 16–20 °C

Výživa během kvašení

Pro zaručení optimální výživy by mělo být kvašení pravidelně kontrolováno. Nejjednoduší a neefektivnější je pravidelná degustace pro vyhnutí se poškození aroma. Doporučuje se rovněž dávkování doporučeného množství v několika měsících dávkách, aby byl zaručen pravidelný přísun látky.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

15 g/hl am 2.–3. Den po začátku kvašení
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

15 g/hl do první třetiny kvašení
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B





15g/hl do poloviny kvaseni
DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

Pri zatucajicim zapachu od posledni tretiny je nutne pridat 5–10g/hl DAP

OSETRENI VINA

K zajisteni kvality je doporucena analiza ve Vasi laboratorii

Problemy s filtraci?

Pro vyhnuti se problemum s filtraci je zapotrebi Glucanovy test. Pokud je tento test pozitivni, je nutne podstoupit tato opatreni:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3g/hl Nasazeni v dozvuku kvaseni Ucinost 2 dny
2g/hl Po ustupu kvaseni Ucinost 8–14 dny

Po ustupu kvasu

PREZISO KPS 10g/hl
Extrakte Mannoproteinu „Sur Lie“ – na jemne kvasinky

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG 33 ml/100 l

PREZISO ENZYM FILTRATION 3g/hl pri odeznivajicim kvaseni, Ucinost-4–6 tydnu

Biologicke odbouravani kyselin

Pridavani bakterii kyseliny mlecne, dbat informaci vyrobce pH >3,1 teplota v prubehu celkoveho BSA >16°C Doporucujeme mereni trtracni kyseliny jako kontrolu.

PREZISO BSA-NÄHRSTOFFE: 20–40 g/hl
Mineralni a vitaminova vyziva pro prubeh kvaseni

Kontaktni cas kvasinek

Ca. 4–6 tydnu s pravidelnou kontrolou stavu kvasinek na chybejici aroma. Dostacujici zrni 4–6mesi-
cu v nadrzi nebo sudu.

Odkalovaci filtrace
Spravny vyber odkaleni je rozdilny dle odrudy a zavisí velmi silne na priprave filtratu.

PREZISO KIESELGUR MITTEL **PREZISO KIESELGUR MITTEL-FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**
oder **PREZISO TIEFFENFILTERSCHICHTEN** typu PG80, PG70 und PG30





Chemické odkyselení

Proste odkyseleni, Dvojite odkyseleni, zlepšene dvojite odkyseleni

Stabilizace bílkovin

Pro zjištění přesné potřeby je doporučen Bentotest nebo analýza v laboratorii. Pro efektivní účinek v měkké vodě promíchat.

HARMONIZACE A STABILIZACE

Vyber Preziso taninu a chipsů se zakládá na výrobě harmonických a degustativních vín. Preziso přípravky podporují strukturu a celkovou stylistiku vína. Typ vína se prosadí i bez použití dominantních taninů. Pro harmonické navázání a dosažení požadované stylistiky je doporučeno nasazení předběžných analýz. Mileradi jsou Vám k dispozici naši Enologové spolu s našimi laboratořemi

PREZISO CHIPS AM 50–300 g/hl Účinnost 5–30 Tage | **PREZISO CHIPS FR** 50–300 g/hl Účinnost 5–30 dny

PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl | **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl | **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl

PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl | **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl



PRIPRAVA PLNENÍ

Stabilita SO₂ je udána, pokud obsah SO₂ je na hranici 40 mg/l voliegt.

Stabilita vína, stabilita vápníku

PREZISO METAWEINSÄURE 40

Zákonem povolené množství max. 10 g/hl

PREZISO CMC – FLÜSSIG

Zákonem povolené množství max 200 ml/h



FILTRATION*



PREDPOKLAD

Chladny a setrny transport hroznu, rychle zpracovani, redukce kontaktu s kyselinou.

ZPRACOVANI HROZNU

pridavani pri posunu, mackani hroznu.

PREZISO KPS

Pri vysoke zralosti hroznu 5g/100 kg
pH-hodnota nad 3,5 a vysoka zralost 10g/100 kg

AKTIVNI UHLI Na kazde %plisne 1g/100 kg ; pri hodne napadenych hroznech 20–30g/100 kg
!!zadne prodlevy!!

Plynule lisovani pri nizkem tlaku.
Frakcinace mostu.

TIP Kontrola hodnoty pH u specifickych odrud pri ruznych teplotach.

RYCHLE ODKALENI MOSTU

Pro rychle odkaleni mostu se doporucuje zvysene davkovani enzymu, a to.

PREZISO ENZYM FILTRATION

pri materialu napadenem plisni nutnost odbourani glukanu a filtraci
2–3g/hl Ucinna doba 2 hod

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS U odrud bohatych na pektiny

Odkaleni 2–4g/hl **Ucinnost** 1–2 hod | **Flotace** 0,5–1,5g/hl **Ucinnost** 1–2 hod

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten

Odkaleni 4–8 ml/hl **Ucinnost** 1–2 hod | **Flotace** 0,5–1,5 ml/hl **Ucinnost** 1–2 hod

Doporuceni spocivaji na teplote zpracovani 15°C. Predcasne bentozkraslovani deaktivuje aktivitu enzymu, z toho duvodu je doporuceno dodrzovat ucinnost. Pro celkove odbourani Pektinu a Glucanu je doporuceno provest Pektinovy test.

Zkraslovani bentonitu

Zavisle na prubehu vegetace a na procentu poskozeneho materialu vctne hodnoty pH.

BENTONIT 150–250g/hl

Pro efektivni ucinnost promichat v mekke vode (< 15 °dH).

Pro efektivni ucinnost promichat v mekke vode

Nastup cca za hodinu

OSETRENÍ TRISLOVIN V MOSTU



Při poskozených hroznech je rozhodující provedst zlepšující opatření v mostu.

PVPP 10–30 g/hl

VYŽIVA K REHYDRACI

Praskové kaseinové produkty	70–170 g/hl
Praskové produkty určené k míchání	20–50 g/hl
Tekuté produkty určené k míchání	50–150 ml/hl

PRODUKTY BEZ KASEINU

Praskové produkty:	20–50 g/hl
Tekuté produkty:	15–30 ml/hl

HYDRATACE MOSTU

Pro přípravu na alkoholové kvasení a flexibilitu membrány, je doporučeno přidávat výživu v organické podobě, zejména pak Steroly, aminokyseliny a lipidy.

VYŽIVA K REHYDRACI

25 g/hl, Aminokyseliny. Steroly, v anorganické podobě

PREZISO WEISS & FRUCHTIG aromatická a ovocná vína plná nuancí
25 g/hl, Doporučená teplota kvasení 16–18 °C

PREZISO UNIVERSAL Odrudové typické, požaduje odrudové aroma a plynulé kvasení
25 g/hl, Doporučená teplota kvasení 16–18 °C

Pro zaručení optimálních zivín při kvasení musí být celkový průběh kvasení neustále kontrolován. Nejjednodušší je průběžná ochutnávka pro zjištění vývoje aroma a chuti. Je doporučeno rozdělit dodávané množství na více malých dávek z důvodu dlouhodobého přísunu zivín pro kvasení. V případě, že jsou hrozny napadene botritisem, je nutné dbát na přísun vitamínu B1.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

(DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl až 2–3 po začátku kvasení

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

(Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl do první třetiny kvasení

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

(DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl do poloviny kvasení

Při zatuchajícím zápachu v poslední třetině kvasení doporučeno přidat: 5–10 g/hl DAP.

OSETRENÍ VINA

Problémy s filtrací.

Provedení GLuanového testu by mělo zamezit problému s filtrací. Pokud test vyjde pozitivně, je nutné vykonat následující opatření:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl Konečná fáze kvasení **Ucinnost** 2 Tage
2 g/hl Konec kvasení **Ucinnost** 8–14 Tage

Odtázení hrubého kalu

Při silně poskozených hroznech je doporučeno

PREZISO KPS 33 g/hl



PREHLED VYZIVY KVASINEK

PRODUKTY	Složení	čas nasazení a dozaz	maximalni povolené množství
BASIS B	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) Cellulose	Pocatek kvasení 10–20 g/hl Prubeh kvasení 10–30 g/hl	60 g/hl
PLUS B	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) preparat bunecnych sten kvasinek Cellulose	Pocatek kvasení 10–20 g/hl V prubehu kvasení 10–30 g/hl	60 g/hl
BSA	Bunecna stena kvasinek, mikrovyzivne latky a vitaminy	Vystavba 20–40 g/hl vyziva pro BSA bakterie	

Pro zaručení optimální výživy kvasinek musí být kvasení pravidelně kontrolováno

například

2.–3. dny Z podle fermentace nástup **PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** 15 g/hl

až do 1/3 ten kvašení **PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl

až do fermentace help **PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl

Na tupé kvašení přichutě od poslední třetiny fermentace 5–10 g/hl DAP na zápachu eliminace použít.

	LEICHT & FRUCHTIG	KRÄFTIG & KOMPLEX	ZÁCHRANA V NOUZI
DOPORUČENÉ ODRŮDY	Zweigeltrebe Modrý Portugal Trollinger Dornfelder Modrý Lemberger	Zweigeltrebe St Laurent Merlot Modrá Frankovka Cabernet Savignon Pozdní Burgundské Dornfelder Černý Ryzlink Modrý Lemberger	Poškozené hrozny
PŘEDPOKLADY	zdravé a zralé hrozny chladný a citlivý transport rychlé zpracování		
ZPRACOVÁNÍ HROZNŮ TŘÍDĚNÍ/MAČKÁNÍ	PREZISO KPS 1KG Při vysoké zralosti 5g/100kg, při vysoké hodnotě ph (>3,5) a vysoké zralosti, 2–5g/100kg		PREZISO KPS 1KG Při poškození kroupami nebo plísní 10–15g/100kg
	PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG Pri vysoke zralosti 17 ml/100 l pri pH-Wert nad 3,5 a pri vyssi zralosti 33 ml/100 l		PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG bpri hodnote pH nad 3,5 a poskozenych hroznech 33 – 47 ml/100 l
	AKTIVNI UHLI Proti zbytkům postřiků a škodlivým látkám, 2–5g/100kg		AKTIVNI UHLI Na 1 % plísně 1g/100 kg, při silném napadení 20–30g/100kg
	TIP Kontola ph, zohlednit roční období a podmínky v případném dokyselování, zohlednit reálné rámce kyselosti!!		
STABILIZACE BARVY	PREZISO TANNIN MAISCHE 1–30g/hl		
ENZYMACE	PREZISO MAZARATION ROT 2–3g/hl		Žádný čas odstupu v lisované šťávě!
HYDRATACE DROŽDÍ (KVASINEK)	HEFE NÄHSTOFF 15–25g/hl		HEFE NÄHSTOFF 25g/hl
VÝBĚR KVASINEK	ROT & FRUCHTIG UNIVERSAL	ROT & KOMPLEX ROTRESERVE	ROT & FRUCHTIG UNIVERSAL
VÝŽIVA KVASINEK BĚHEM KVAŠENÍ	2.–3. den po začátku kvašení PREZISO NÄHESTOFF BASIS B 15g/hl, v jedné třetině kvašení PREZISO NÄHESTOFF PLUS B 15g/hl, při zatuchlém zápachu v poslední třetině 5–10g/hl DAP		
SIMULTÁNNÍ BIOLOGICKÉ ODBOURÁVÁNÍ KYSELOSTI	Přidávání bakterií kyseliny mléčné 2 dny cca po začátku kvašení, pozor na informace od výrobce, ph >3,1; teplota >16°C		



PREDPOKLADY

Chladny a setrny transport hroznu, rychle zpracovani, redukce kontaktu s kyselinou

DOPORUCENO PRO ODRUDY

Zweigelt, Blauer Portugieser, Trollinger, Dornfelder und Blauer Lemberger

ZPRACOVANI HROZNU

Pridavani pri mackani, trideni.

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

Pri vysoke zralosti 17 ml/100l |pri pH-Wert nad 3,5 a pri vyssi zralosti 33 ml/100l

PREZISO ENZYM MAZeration ROT 2–3g/hl

PREZISO TANNIN MAISCHE 1 – 30g/hl

TIPP Kontrola hodnoty pH u specivickyh odrud a pri neprirozenych podminkach. Pozdejsi dokyseleni a pripadne dosazeni pozadovanych hodnot by nemuselo byt proveditelne.

HYDRATACE KVASINEK, VYBER DROZDI

Pro pripravu na alkoholove kvaseni a flexibilitu mebrany, je doporučene pridavat vyzivu v organicke podobe, zejména pak Steroly, aminokyseliny a lipidy. Tyto latky jsou pro dosazeni optimalnich hodnot rozhodujici

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25g/hl

Aminokyseliny, Steroly, lipidy, rovněž i dusík v podobe kvasinek

PREZISO ROT Š FRUCHTIG Podporuje ovocne, aroma vlastni pro hrozny, davka 25g/hl, doporučena teplota mezi 16–28 °C

PREZISO UNIVERSAL Bohate na aroma, ovocne a bohate chutove nuance, davka 25g/hl, doporučena teplota kvaseni mezi 16–24 °C





Vyziva kvasinek v nadobe kvaseni

Pro optimalni vyzivu musi byt prubeh kvaseni pravidelne kontrolovan. Nejjednodussi je pravidelne ochutnavani pro predejiti protiucinkum v oblasti aroma. Doporucujeme davku rozdelit na mensi davky a ty postupne pridavat do kvasu z duvodu zajisteni dlouhodobé vyzivy kvasinek.

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl ve 2.–3. Tag po zacatku kvasei

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B Bunecna stena kvasinek, DAP, Thiamin-Vit.B1, Cellulose) 15g/hl do prvni tretiny kvaseni

Pri zatuchajicich aromatech od prvni tretiny pridavat 5–10g/hl DAP. Po dostatecnem kvaseni odlisovat.

Dalsi kroky k osetreni cerveneho vina najdete na strane 22.





PREDPOKLADY

Zrale hrozny, chladny a setrny transport hroznu, rychle zpracovani, redukce konktatku s kyselinou.

DOPORUCENO PRO ODRUDY

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, St. Laurent, Spätburgunder, Dornfelder, Schwarzriesling und Blauer Lemberger

ZPRACOVANI HROZNU

Pridani pri mackani, trideni

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

Pri vysoke zralosti 17 ml/100l |pri pH-Wert nad 3,5 a pri vyssi zralosti 33 ml/100l

PREZISO ENZYM MAZeration ROT 2–3g/hl

PREZISO TANNIN MAISCHE 1–30g/hl

TIP Kontrola hodnoty pH u specivickyh odrud a pri nepirozenych podminkach. Pozdejsi dokyseleni a pripadne dosazeni pozadovanych hodnot by nemuselo byt proveditelne.

DRATACE KVASINEK, VYBER KVASINEK

Pro pripravu na alkoholove kvaseni a flexibilitu mebrany, je doporučene pridavat vyzivu v organicke podobe, zejména pak Steroly, aminokyseliny a lipity. Tyto latky jsou pro dosazeni optimalnich hodnot rozhodujici.

NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25g/hl vyziva k rehydrataci

Aminokyseliny, Steroly, lipity, rovněž i dusik v podobe kvasinek

Vyber kvasinek

PREZISO ROT Š KOMPLEX korenena aromata hroznu

25g/hl, doporučena teplota kvaseni 16–26 °C

PREZISO ROTRESERVE Pro vina typu Frankovky, ovocne, bohate na vonne nuance, 25 g/hl, doporučena teplota kvaseni 16 – 24 °C

Vyziva kvasinek v kvasici nadobe

Pro zaruceni optimalnich zivin pri kvaseni musi byt celkovy prubeh kvaseni neustale kontrolovan. Nej-jednodussi je prubezna ochutnavka pro zjsteni vyvoje aroma a chuti. Je doporuceno rozdelit dodavane mnozstvi na vice malych davek z duvodu dlouhodobeho prisunu zivin pro kvaseni. V pripade, ze jsou hrozny napadene botritisem, je nutne dbat na prisun vitaminu B1.



PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B 20g/h 2.–3. Po pocatku kvaseni DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B 20 g/hl do prvni tretiny kvaseni, bunecne steny kvasinek, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

Pri zatuchani kvaseni pridat 5 – 10 g/hl DAP ke korekci. Simultani odbouravani kyseliny zvysuje komplexnost a hustotu vina.

Pridavani kyseliny mlecne cca 1-2 dny po pocatku kvaseni, dbat informaci vyrobce, hodnota pH > 3,1 BSA > 16 °C

PREZISO BSA-NÄHRSTOFF 20–40g/hl

Optimalni vyziva s bunecnymi stenami, dusicnate substance, stopove vyzivne latky a vitaminy.

Doporucujeme k ujistení test na celkovy obsah kyselin. Nejprve je nutne cekat cca 14 dni na odbourani Diacetylisu, posleze je mozne pristoupit k sireni vina **PREZISO KPS**

Po dostatecnem kvaseni stavy je mozne prisoupit k odlisovani. Dalsi opatreni k zaruceni kvality je frackinace mostu.



OSETRENI VINA – LEICHT & FRUCHTIG, KRÄFTIG & KOMPLEX

K zaruceni kvality je predem doporučeno provest test ve vasi laboratorii.

Problemy s filtraci?

Pro vyhnutí se problemum s filtraci je nejprve doporučeno provedeni Glucanoveho testu. Pokud vyjde pozitivne, je nutné provest nasledující opatreni:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3g/hl čas doznavajicího kvaseni 2 dny
2g/hl po odkaleni, cca 8–14 dnu

Zavedeni biologického odbouravani kyseliny

Pridavani bakterii kyseliny mlecne-dbat informaci vyrobce, hodnota pH >3,1, teplota vyssi nez 16 °C a nizsi nez 23 °C.

PREZISO BSA NÄHRSTOFF 20–40 g/hl pro optimalni zasobeni bunecnymi stenami, ducicnate substance, mikrolatky a vitaminy

Pred zavedenim biologického odbouravani je doporučeno provedeni mereni obsahu kyseliny. Po konci odpravavani dodatecne odsyrovavani s **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG**

Stabilizace bilkovin:

Pro zjisteni potreby bentonitu je vyžadovan bentonitovy test. Pro optimalni ucinky je nutné promichat latku ve vode. Urceni presne hodnoty je doporučena laboratorni zkouska.

KVASIVO VE VINE

PVPP 1–15 g/hl

PRODUKTY S KASEINEM

Praskove kaseinove produkty: 70–170 g/hl
Praskove produkty urcene k michani 20–50 g/hl
Tekute produkty urcene k michani: 50–150 ml/hl

PRODUKTY BEZ KASEINU

Praskove produkty: 20–50 g/hl
Tekute produkty: 15–30 ml/hl

HARMONIZACE A STABILIZACE VINA

Vyber Preziso taninu a chipsu se zaklada na vyrobe harmonických a degustativních vin. Preziso pripravky podporuji strukturu a celkovou stylistiku vina. Typ vina se prosadi i bez pouziti dominantních taninu.

Pro harmonické navazani a dosazeni požadovane stylistiky je doporučeno nasazeni predbežnych analyz. Mileradi jsou Vam k dispozici nasi Enologove spolu s nasimi laboratoremi

PREZISO CHIPS AM 50–300 g/hl ucinnost 5–30 dni **PREZISO CHIPS FR** 50–300 g/hl ucinnost 5–30 Dni
PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl
PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

RIPRAVA NA PLNENI

Stabilita SO₂ je udana, pokud v rozmezi 4-6 tydnu stabilni stav SO₂ nalezi 40mg/l

PREZISO METAWEINSÄURE 40 40 maximalni dovolene mnozství dle evropských zakonu je 10 g/hl

FILTRACE viz 28

Kvasinky	ROT & FRUCHTIG	ROT & KOMPLEX	ROT & RESERVE
Kmen kvasinek	<i>Sach. cerevisiae</i>	<i>Sach. cerevisiae</i>	<i>Sach. cerevisiae</i>
Uziti pro typ vina	Vina s ovocnym tonem, korenena aromata, suche typy cerveneho	Huste, uslechtile, cervena vina, korena aromata	Uslechtila husta vina, vyrazna charakteristika odrudy, tresnova, ovocna aromata
Rebsorten	Zweigelt Modry, Casny Burgunder Merlot Portugal Lemberger Dornfelder Trollinger Sankt Laurent	Pinot Lemberger Cabernet Modra Frankovka Merlot Zweigelt	Shiraz Pozdni Burgundske Lemberger Modra Frankovka Sankt Laurent Cabernet Merlot
MMinimalni teplota kvaseni	18 °C	18 °C	18 °C
Optimalni teplota kvaseni	22–28 °C	20–26 °C	24–30 °C
Potreba vyzivy	nizka	stredni	stredni
Tolerance alkoholu	do. 14 %	do. 15 %	do. 14,5 %
Tvorba peny	nizka	nizka	nizka
Tvorba glycerinu (g/l)	stredni az vysoka	velmi vysoka	stredni
Obsah Killerfaktor	ne	ne	ne
Killerfaktor-sensitiv	ne	ne	ne

HODICI SE KE KVASINKAM

PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

Zakladni vyziva pro jisty start alkoholoveho kvaseni. BASIS B obsahuje DAP, Vitamin B1 a celulozu ke zvyšení vnitřní plochy. BASIS B je bez genetických přísad a je rovněž vhodná pro přípravu BIO-vin

PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

Je vyziva pro zabezpečení zivín pro výrobu kvalitního vina. PLUS B je komplexní systém vyzivy kvasinek obsahující DAP, Vitamin B1, a preparát tvorby bunecnych sten. Doporučeno pro silne kalených mostu. Vhodne pro BIO-Vina, vytvoreno bez geneticky modifikovanych prisad.



ZPRACOVANI HROZNU

Pridavani pri trideni, oddelovani, mackani

PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG bpri hodnote pH nad 3,5a poskozenych hroznech 33–47 ml/100l



AKTIVKOHLE na % plisne 1 g auf 100 kg | pri silne poskozenem materialu 10–40 g/100 kg



PREZISO TANNIN MAISCHE 1–30 g/hl

Komplexni smes z taninu, Gallotaninu a proantokianidinu

Zadna enzymace stavy pri poskozenem materialu.

TIP Kontrola hodnoty pH. Dbat na jedinecnost odruty a zakone podminky pro syreni a pozdejsi dodatecne obohaceni.

HYDRATACE KVASINEK, VYZIVA KVASINEK

Pro pripravu na alkoholove kvaseni a flexibilitu mebrany, je doporucene pridavat vyzivu v organicke podobe, zejmena pak Steroly, aminokyseliny a lipitydy.

VYZIVA K REHYDRATACI 25 g/hl aminokyselin, sterolu a lipitydy, stejne jako dusiku v organicke podobe



Vyber kvasinek

PREZISO ROT S KOMPLEX kokorenene plody 25 g/hl, doporucena teplota kvaseni 16–26 °C

PREZISO UNIVERSAL bohate na aroma, ovocne nuance 25 g/hl, doporucena teplota kvaseni 16–24 °C

Vyziva behem kvaseni

Pro zaruceni optimalniho prisunu vyzivy by melo byt kvaseni pravidelne kontrolovani. Nejjednodussi a nejefektivnejsi je prubezna kontrola a ochutnavani z duvodu zabraneni prisunu latek poskozujici aroma nebo celkovou stylistiku vina. Rovnez doporucujeme doporucenou davku rozdelit na vice davek., aby bylo zabezpeceno rovnomerne zasobovani kvasinek.



PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B (Bunecne steny kvasinek, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 40 g/hl do prvni tretiny kvaseni.

Pri zatuchajicim zapachu 5–10 g/hl DAP. Dodrzovat zasady bidologickeho odbouravani. (BSA)

Pri plesnivem materialu pri hodnote pH vyssi jak 3,5 je smysluplne pridavani bakterii kyseliny mlecne, timto muze byt nebezpeci zkazeni minimalizovano, rovnez jako minimalizace senzorickyh a nevita-nych chybnych aromat. Proces by mel zacit cca do dvou dni po dodani bakterii



PREZISO BSA-NÄHRSTOFF 20–40 g/hl, optimalni zasobeni vyzivou pro bunecne steny, dusicnate substance a vitaminy



Sklizen napadena Bortytidou

Pro vyhnuti se problemu s filtraci je doporučene predem provedeni Glucanoveho testu, pokud vyjde pozitivne, je nutne zavest nasledujici opatreni:

PREZISO ENZYM FILTRATION 3 g/hl u konce kvaseni, ucinnost cca 2 dny

Po kvaseni stavy odlisovat:

Dalsi opatreni pro zaruceni kvality je fraksinace stavy, pro zajisteni kvality je doporučena zkouska ve Vasi laboratorii.



Osetreni kvasiva

PVPP 10–30 g/hl

PRODUKTY S KASEINEM

Praskove kaseinove produkty: 50-70 g/hl
Praskove produkty urcene k michani: 10-30 g/hl
Tekute produkty urcene k michani: 30-100 ml/hl

PRODUKTY BEZ KASEINU

Praskove produkty: 20–40 g/hl
Tekute produkty: 15–30 ml/hl
Pres noc nechat usadit a dalsi den z naddoby oddelit

Pokud se BSA nedostavi, ale je vitano.

Pokud BSA jeste nenasedovalo, ale je vitane:

Pridavani bakterii kyseliny mlecne, dbat informaci vyrobce
Beimpfung mit Milchsäurebakterien (Herstellerinformationen beachten)
pH > 3,1 teplota behem BSA > 16 °C a nizsi nez < 23 °C

PREZISO BSA-NÄHRSTOFF 20–40 g/hl



K ujisteni doporučujeme urceni celkoveho stavu kyseliny ve Vasi laboratorii.
Odbourani diacetylu dojde cca po 14 dnech, posleze lze odsirovat s
nebo **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG**

Pokud neni zadouci odbourani kyseliny, odsirovat s **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 10g/hl

HARMONIZACE A STABILIZACE



Vyber Preziso taninu a chipsu se zaklada na vyrobe harmonickych a degustativnich vin. Preziso pripravky podporuji strukturu a celkovou stylistiku vina. Typ vina se prosadi i bez pouziti dominantnich taninu. Pro harmonicke navazani a dosazeni pozadovane stylistiky je doporučeno nasazeni predbeznich analyz. Mileradi jsou Vam k dispozici nasi Enologove spolu s nasimi laboratorii.



PREZISO CHIPS AM 50–300 g/hl ucinnost 5–30 dnu **PREZISO CHIPS FR** 50–300 g/hl ucinnost 5–30 dnu

PREZISO TANNIN GS 0,5–5 g/hl **PREZISO TANNIN O** 0,5–3 g/hl **PREZISO TANNIN FO** 0,5–4 g/hl

PREZISO GUM 20 50–100 ml/hl **PREZISO GUM 30** 30–100 ml/hl

PRIPRAVA NA PLNENI

Stabilni hodnota SO₂, pokud v rozmezi 4–6 tydnu stabilni hodnota SO₂- udava 40 mg/l Stabilita vapniku a vinneho kamene

PREZISO METAWEINSÄURE 40 zakonem nejvyse povolene mnozstvi 10 g/hl



FILTRACE str.28

PREHLED ENZYMU

Nasazeni Enzymu pozaduje odsazeni trubu a celkovy stav necistoty muze byt redukovany na polovinu.. Dobre odkalene mosty pozaduji cistotu tonu a maji pozitivni vliv na kvaseni kraslici aroma.

Doporucene davkovani je zavisle na beznych podminkach zpracovani, $p > 3,4$ a teplota $15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Neoptimalni podminky jsou vysoke hodnoty pH a promenлива teplota, mohou byt kompenzovany zvyšenym davkovanim. Rovnez muze byt cekaci doba snizena zvyšenym davkovanim

ENZYM	Effekt	Davkovani na hl	Cekaci doba, Doporucena teplota	Prasek/tekutina
EXTRAKTION	K vylouhovani extrakcnich latek a aromat v prubehu stani stavy	2–3 g	bile 2–8 h teplota $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$ Cervene 5–6 dny Teplota $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$	Prasek
MAZARATION C	Pro chladnou maceraci cervenych a bilych hroznu Podporuje vylouhovani slozek aromat	2–3 g	bile 4–6 dny teplota $5–10\text{ }^{\circ}\text{C}$ cervene 4–6 dny teplota $5–10\text{ }^{\circ}\text{C}$	Prasek
MAZARATION ROT	Pro maceraci a extrakci cervenych hroznu Vylouhovani aromatickych castic taninu a anthokyaninu ze slupek hroznu	2–3 g	cervene 4–6 Tage teplota $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$	Prasek
MS FLÜSSIG	Ke zlepsene extrakci a cireni mostu, specialne pro odrudy bohate na pektiny	2–6 ml	Cekaci doba min. 1–2 h teplota $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$	tekutina
KLÄRUNG	K lepsimu cireni mostu, zvyсени extrakce	2–4 g	Cekaci doba 1–2 h Teplota $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$	Prasek
KLÄR PLUS	Pro cireni tezkych mostu s vysokym obsahem pektinu Zvyсени extrakce	1–4 g	Cekaci doba 1–2 h Teplota $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$	Prasek
AROMA	Uvolneni aromat Po dosazeni pozadovane urovne aromat musi byt zastavena aktivita pridanim Bentonitu, 10–50 g/hl	3–5 g Pridani pri koncim kvaseni	Cekaci lhuta 2–3 tydny teplota $>15\text{ }^{\circ}\text{C}$	Prasek
FILTRATION	Zlepsuje filtraci vin a mostu postizenych botritydou. Podpora vystavby dle metody Sur lies	2–5 g	Cekaci lhuta 8–15 dny Teplota $>10\text{ }^{\circ}\text{C}$	Prasek

FLOTACE

Odbouravani pektinu:

Pro uspesne provedeni flotace by mel byt vlastni pektin uplne odbouran. Pro tomto opatreni je nutne dbat specifikam odrudy,

K tomuto je doporučeno

PREZISO ENZYM KLÄRUNG 2–4 g/hl

PREZISO ENZYM KLÄR PLUS 1–4 g/hl

PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG 2–6 ml/hl

Pri zasazeni botrytisem dodatecne **PREZISO ENZYM FILTRATION** 2–3 g/hl

V zavislosti na teplote flotovane tekutiny musi byt ucinnost enzymu pri stejnem pozadovanem mnozstvi prodlouzena:

Teplota >15 °C	Ucinnost ca. 1 h
Teplota 12–15 °C	Ucinnost ca. 2 h
Teplota <12 °C	Ucinnost mind. 4 h

Korekce kvasiva

Mezi pridanim enzymu a cilenou korekci kvasiva je nutne dbat cekaci doby. Uziti flotacni zelatiny ma nizky vliv na kvasiva v mostu. Proto by mela byt provedena analyza zejmena u specifickych odrud. Zejmena uziti dusiku jako flotacniho plynu je nutne doporučit.

PVPP **PRODUKTY S KASEINEM** **PRODUKTY BEZ KASEINU** **PRODUKTY PRO VEGANY**

BENTONIT

Pridani bentonitu musi nasledovat po dostatecnem odstupu minimalne 2 hodin po pridani enzymu. Pro ujistení, zda byl celkovy pektin odbouran je doporučena konkrkrola pektinovým testem

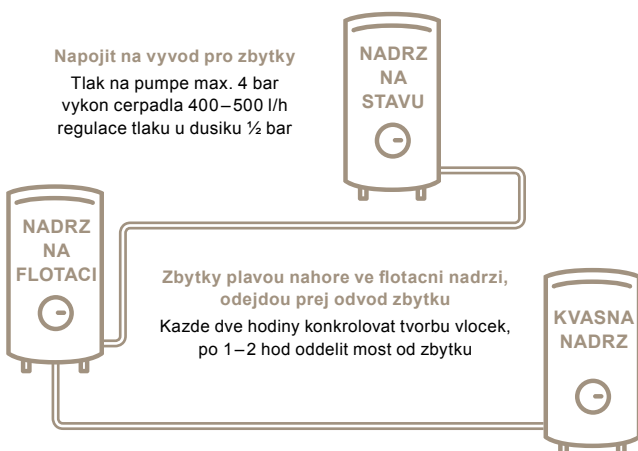
Davkovani 100–150 g/hl

Pro optimalni ucinek doporučujeme predmichani v meke vode. Davkovani je zavisle na prubehu vegetace, odrude a hodnote pH.

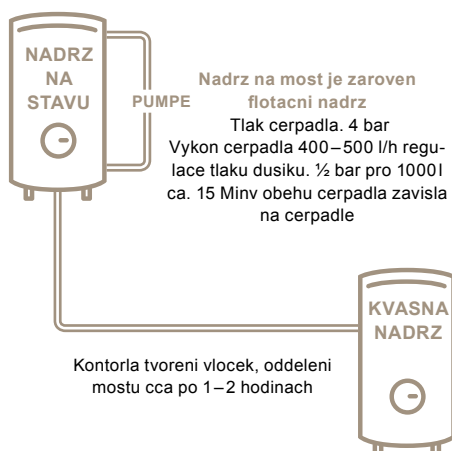
FLOTACNI ZELATINA

Tato zelatina tvori velke vločky, cimz jsou casti zbytku hnany nahoru. Nasazeni nasleduje teste pred flotaci, aby vločky nebyly zniceny dalsim michanim. Toto opatreni ovlivnuje celkovy efekt flotace.

FLOTACE Z TANKU DO TANKU



TION IM MOSTTANK



FILTRATION

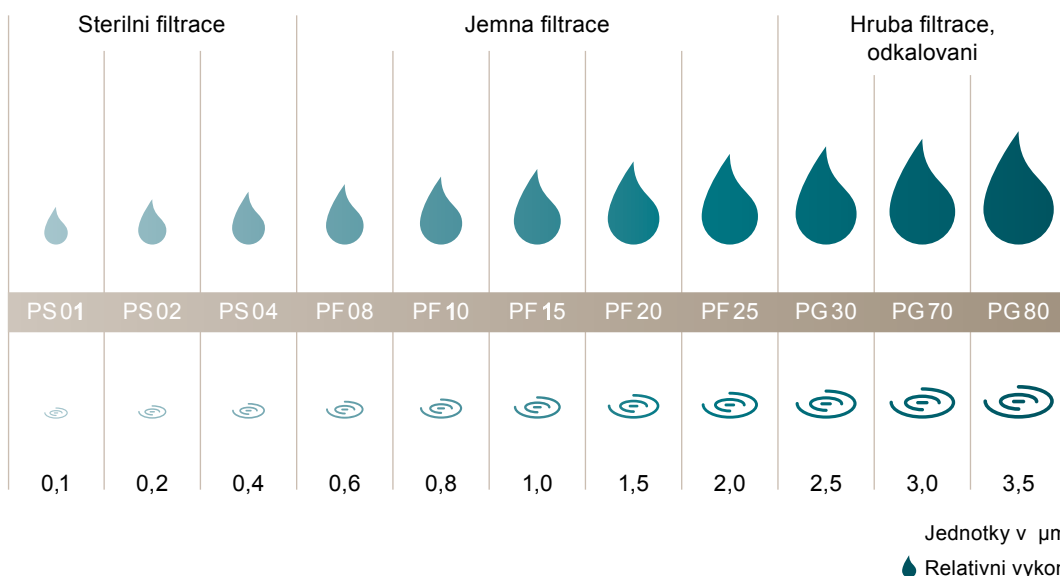


PREZISO FILTRY

Sortiment nabízí filtry v rozmezí 3,5 do 0,1 μm , přičemž umožňuje velmi přesné přizpůsobení se oblasti filtrování. všechny filtry jsou dostupné v rozměrech 20x20, 30x30 a 40x40 cm.

Vase výhody

- spolehlivé oddělení filtrátu od zbytku prostřednictvím ideální porezní schopnosti
- vysoká schopnost odkalení přes užité kvalitních materiálů
- dodatečné jistění všech materiálů a pomocných látek.



PREZISO KIESELGUR

reziso Kieselgur je aktivní filtrační kremikový materiál určen pro naplavovací filtrace.

Tvar a velikost částic je díky dalekosáhlému výzkumu a zkušenosti z praxe optimální na různé průběhy filtrace

PREZISO KIESELGUR FEIN

Dobry výkon odkalování k jemné filtrace vína, mostu, octu či alkoholu, rovněž jako jiných tekutin nízké viskozity

PREZISO KIESELGUR MITTELFEIN

Dobry účinek odkalování a vysoký množství výkon k odkalování vína a ovocných stav.

PREZISO KIESELGUR MITTEL

Odkalování filtrátu s vysokým obsahem trubic a jiných zbytků. Idelání pro první naplavovací filtrace.

PREZISO PERLITE GROB



Produkt pro naplavovací filtrace, vysoký výkon pro odkalování silně kalených tekutin, např. Ovocné stavy, mladá vína, sirupy, jiné viskózní tekutiny, idelání pro užiti ve vakuových otáčkových filtrech..

Specifické výhody:

- zejména hospodárný přes dlouhé stání filtru a vysokou rychlost průtoku.
- přesné určení struktury částic a velikosti celkového filtračního úkonu.
- tvorba homogenního filtračního kolace zaručí jistou filtrace. Vysoký filtrační výkon přes možnost filtrace vlhkého materiálu. Filtruje největší možnou část filtrátu.





PLAN CISTENI PRO ZPRACOVANI HROZNU

Co co cisti?	Prijimovou linku, boxy na hrozny, kbeliky	Lis	Hadice, vedeni	Nadrze, organickou spinu	Odstreneni vinneho kamene z nadrzi
Produkty	 <p>PREZISO WEINSTEINENTFERNER Vysoce alkalicky cistici prostredek Odstanujici organicke necistoty A vinny kamen</p>		&	 <p>PREZISO REINIGUNGSVERSTARKER Basicky produkt posilujici cistici ucinek pro dokonale odstaneni zbytku necistot</p>	
Koncentrace	Zakladni cisteni po 5–10%, bezne cisteni po 2–5%				Dle vrstvy vinneho kamene 2–10% ig
Teplota	max. 60°C				Chladna do 70°C
Ucinnost	10–20 min.				10–40 min.
Uzit	10l teple vody (max. 60°C) a michat s 0,5–1 l Preziso Weinsteinentferner, 0,5–1 l Preziso Reinigungsverstärker pridat				
	Nanest na zneistenou plochu a dbat doby uziti	Nanest na zneistenou plochu a dbat doby uziti Nanest na zneistenou plochu a dbat doby uziti	Pripravek nanest na plochu a vyckavat	Nanest na zneistenou plochu a dbat doby uziti Nanest na zneistenou plochu a dbat doby uziti V tanku nanest prostrednictvim spreje	V tanku nanest strikanim na steny
	Radne vycistit vodou!				



PENOVE CISTENI

Co co cisti?	Boxy na hrozny, sklizeci vlecky	Sklizeci jednotky	Odpeckovace, dopravniky	Lisy	Nadrze s organickou spinou	Sklepní techniku	Podlahu	Vinohradni postriky
Produkty	 <p>PREZISO SCHAUMREINIGER ALKALISCH A vinny kame</p>		&	 <p>PREZISO REINIGUNGSVERSTARKER Basicky produkt posilujici cistici ucinek pro dokonale odstaneni zbytku necistot</p>				
Ocentrace	Zakladni cisteni po 5–10% Kazdodenni cisteni po 2–5%		po 3–5% ig			po 5–10% ig		
Teplota	10–40°C							
Ucinnost	15–20 min.			10–15 min.				
Uziti	Plochy napenit, dbat na dobre rozdeleni, vyckat dobu ucinnosti Pena by nemela na cistene ploše zaschnout, proto radne vyplachnout vodou							
Zvladni duraz na				K lepsimu rozdeleni otacet	Jen pro vnejsi cisteni	Vnejsi cistení filtru, nadrzi	Nevhodne ro nevrstvene hlinikove panely!	U pozinkovanych lechkych nevrstvenychplechu muze dojít k poskozeni

STEREOTYPNÍ KOLEKCE

OBOHACOVANI

V zakladu plati zachovani specifiku rocniku a odrudy.

Ke obohaceni o jeden stupen KMW je potreba 1,3 kg cukru na hektolitr. Priklad: 1000 L mostu maji byt obohaceny z 16 na 18 stupnu KMW: $1,3\text{kg/hlx}2\times 10\text{hl}=26\text{ kg}$ cukru

PREPOCET HODNOTY CUKRU

Jednoduchy prepocet

$$^{\circ}\text{KMW} \approx ^{\circ}\text{Oe}/5$$

$$^{\circ}\text{Oe} \approx ^{\circ}\text{KMW} \times 5$$

Prepocet hodnoty cukru

$$^{\circ}\text{Oe} = ^{\circ}\text{KMW} \times [(0,022 \times ^{\circ}\text{KMW}) + 4,54]$$

Priklad: 18 $^{\circ}$ KMW prepocet $^{\circ}$ Oe

Jednoduchy prepocet: $18^{\circ}\text{KMW} \times 5 \approx 90^{\circ}\text{Oe}$

Presny prepocet: $18^{\circ}\text{KMW} \times [(0,022 \times 18^{\circ}\text{KMW}) + 4,54] = 18^{\circ}\text{KMW} \times 4,936 = 88,8^{\circ}\text{Oe}$

VYTEZEK ALKOHOLU

Hruby vypocet: $\text{Alk} (\% \text{ vol}) = ^{\circ}\text{KMW} \times 0,65 - 0,67$

ODSIRENI

Jednoduche odsireni

nejdrive 4 tydny pred plnenim lahvi. Pred odsirenim doporucena zkouska v laboratorii

Na litr vina, mostu, je treba nasadit 0,67g odsirovaciho vapna, aby klesla hodnota klyseliny o jeden gram..

Priklad 1000l vina by melo byt odsireno z 9g/l na 7g/l:

$$0,6\text{g/litry} \times 2 \times 1000 = 1340\text{ g} (1,34\text{ kg odsirovaciho vapna})$$

OBOHACENI KYSELINY

Dbat klimatickych podminek a specifiku dane odrudy mnozstvi pro zvyseni obsahu kyseliny o 1,00wg/l

Kys vinna	1,00g/l
Kys Jablenca	0,89g/l
Kys Citronova	0,85g/l
Kysc Mlencna (80 %ig)	1,50g/l = 1,25ml/l

SYRENI

PREZISO Kaliumbisulfitlösung (ml)

na 100 l Stavy, mostu, vina

10 mg/l SO ₂ ..	6,7 ml/100l	70 mg/l SO ₂ ..	46,7 ml/100l
20 mg/l SO ₂ ..	13,3 ml/100l	80 mg/l SO ₂ ..	53,3 ml/100l
30 mg/l SO ₂ ..	20,0 ml/100l		
40 mg/l SO ₂ ..	26,7 ml/100l		
50 mg/l SO ₂ ..	33,3 ml/100l		
60 mg/l SO ₂ ..	40,0 ml/100l		

JEDNOTKY

1 hl	=	100l
1l	=	1000ml
1kg	=	1000g
1g	=	1000mg
1%ig	=	1l/100l = 1000ml/100l
0,1%ig	=	0,1l/100l = 100ml/100l



DOBŘE VĚDĚT

GLUCANOVY ALKOHOLOVY TEST

(dokazatelná hranice > 15 mg/l GLucanu)

5 ml zkoumaného mostu jsou nanášeny na regenní sklicko pipetou. K tomu se přidají 2,5 ml 96% alkoholu. Díky promícháním na regenním sklicku se obě tekutiny dobře promíchají. Při množství více jak 15 mg/l Glucanu se projeví v průběhu několika minut vláknová srážka.

PEKTINOVY (ALKOHOLOVY) TEST

2,5 ml stavy se smíchají na regenním sklicku s 5 ml 96% alkoholu a 1% kyselinou chlorovodíkovou. Nazaklade rychlosti tvoreni vlocek a vzhledu vlocek se da rozpoznat mnozstvi pritomneho pektinu a pripadne odbourani rozpoznat. Projev cca po 15 minutach, kdy nasleduje postupne odbourani.

SUCHÝ LED PŘI SKLIZEŇ VÍNA

Množství suchého ledu odpovídá venkovní teplotě na 100 kg hroznu

Teplota hroznu	Venkovní teplota			
	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C
8 °C	4,0 kg	7,0 kg	9,5 kg	13,0 kg
10 °C	2,5 kg	5,5 kg	8,5 kg	12,0 kg
15 °C	0,0 kg	3,0 kg	6,0 kg	9,5 kg

Množství suchého ledu v kg při odpovídajících venkovní teplotě k udržení teploty 100 kg hroznu po dobu 1-4 hodin na 8 st. Celsia.

Doba	venkovní teplota			
	15 °C	20 °C	25 °C	30 °C
1 h	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg
2 h	0,4 kg	0,5 kg	0,75 kg	1,0 kg
3 h	0,6 kg	0,8 kg	1,0 kg	1,2 kg
4 h	1,0 kg	1,2 kg	1,4 kg	1,6 kg

Otisk

Wein & Obstbau 2018 – RWA Raiffeisen Ware Austria AG. Chyby, Chyby záznamu a tisku byly vyhrazeny. Použité fotografie jsou částečně symbolické fotografie. Pro pochopení, že ne vždy jsou všechny inzerované produkty na skladě ve všech prodejnách. Platí všeobecné obchodní podmínky, pod www.lagerhaus.at a na vyžádání je možné je bezplatně přenášet.

DOKUMENTACE PRUBEHU KVASENI

KMW	Hustota	Nadřizcislo: _____																		Teplota	
		Odruda _____																		Cervene	Bile
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
26	1,132																			34	
25																					
24	1,121																			33	
23																					
22	1,110																			32	
21																					
20																				31	24
19	1,099																				
18	1,094																			30	23
17	1,083																				
16	1,078																			29	22
15	1,073																				
14																				28	21
13																					
12																				27	20
11																					
10																				26	19
9																					
8																				25	18
7																					
6																				24	17
5																					
4																				23	16
3																					
2																				22	15
1																					
0	1,000																			21	14
-1																					
-2																				20	13

Dny

KTERÁ LAGERHAUS WEIN & OBSTBAU CENTER VÍTEJTE NA VAŠE NÁVŠTĚVY!

Wein & Obstbau Center Ehrenhausen

8461 Ehrenhausen
Gamplitzerstraße 100
Tel.: 03453/2505
Fax: 03453/2505-20
hirschmugl@gleinstuetten.rlh.at
Kontaktní osobu na místě:
Franz Hirschmugl

Wein & Obstbau Center Guntramsdorf

2353 Guntramsdorf
Klingerstraße 3
Tel.: 02236/53784-16
Fax: 02236/53784-40
daniel.stagl@wienerbecken.rlh.at
Kontaktní osobu na místě:
Daniel Stagl

WBS Bruck/Leitha

2460 Bruck/Leitha
Feldgasse 4-6
Tel.: 02162/210-96
Fax: 02162/210-44
weinshop@rlg.rlh.at

WBS Deutschlandsberg

8530 Deutschlandsberg
Frauentalerstraße 105
Tel.: 03462/7171
Fax: 03462/7171-230
franz.maier@lagerhaus.grazland.at
stefan.hofer@lagerhaus.grazland.at

WBS Deutsch Schützen

Weinbauabteilung
7474 Deutsch Schützen
Raiffeisenplatz 2
Tel.: 03365/2288
Fax: 03365/20047
lagerhaus-deutschschuetzen@sued.rlh.at

RLH Eisenstadt

Weinbauabteilung
7000 Eisenstadt
Bahnhofplatz 4
Tel.: 02682/62544
Fax: 02682/62544-14
wschwarz@frk.rlh.at

WBS Fehring

8350 Fehring
Brunn 152
Tel.: 03155/2230
Fax: 03155/2230-60
markt.fehring@agraronion.rlh.at

WBS Feldbach

8330 Feldbach
Lugitschstraße 11
Tel.: 03152/5330-57
Fax: 03152/5330-11
weinbau@agraronion.rlh.at

WBS Großwilfersdorf

Lagerhaus Thermenland eGen
8263 Großwilfersdorf 240
Tel.: 03385/7801-16
Fax: 03385/7801-30
hg@thermenland.rlh.at

Wein & Obstbau Center Haugsdorf

2054 Haugsdorf
Bahnstraße 17
Tel.: 02944/2220-70
Fax: 02944/2220-85
andreas.schreiber@hollabrunn.rlh.at
Kontaktní osobu na místě:
Andreas Schreiber

Weinzentrum Gols

7122 Gols
Am Berg 8
Tel.: 02173/2786
Fax: 02173/2786-11
kellereigols@frk.rlh.at
Kontaktní osobu na místě:
Jürgen Würzinger
Mobil: 0664/855 06 19

WBS Hartberg

8230 Hartberg
Ferdinand-Leihs-Straße 38
Tel.: 03332/607-225
Fax: 03332/607-5225
kellerei@wechselgau.at

WBS Markt Hartmannsdorf

8311 Markt Hartmannsdorf
Hauptstraße 374
Tel.: 03114/2267
Fax: 03114/2267-15
Mobil: 0664/25 32 826
obstbau@landring.at

WBS Herzogenburg

3130 Herzogenburg
Lagerhausgasse 8
Tel.: 02782/83303-31
Fax: 02782/83303-39
weinbau@stpaelten.rlh.at

Ansprechpartner:
Ing. Bernhard Benedikt
Tel.: 02782/83303 13

WBS Horitschon

Weinbauabteilung
7312 Horitschon
Hauptstraße 59
Tel.: 02610/42272-31
Fax: 02610/42272-20
attila.nemes@horitschon.rlh.at

WBS Jörgen

8355 Tieschen
Jörgen 23
Tel.: 03475/2372-18
Fax: 03475/2372-60
weinbau.joergen@agraronion.rlh.at

WBS Kottlingbrunn

2542 Kottlingbrunn
August-Resch-Straße 4
Tel.: 02252/76171-16
Fax: 02252/76171-31
Reinhard.Taufrazhofer@wienerbecken.rlh.at

Wein & Obstbau Center Langenlois

3550 Langenlois
Gewerbestraße 8-12
Tel.: 02734/7010-50
Fax: 02734/7010-60
wbc_langenlois@absdorf.rlh.at
Kontaktní osobu na místě:
Martin Haindl
Mobil: 0664/627 57 36

Wein & Obstbau Center Poysdorf

2170 Poysdorf
Bahnstraße 6
Tel.: 02552/2312
Fax: 02552/2312-37
erieder@poysdorf.rlh.at
Kontaktní osobu na místě:
Ernst Rieder DW 33
Mobil: 0664/627 46 28

WBS Ternitz

2630 Ternitz
Neunkirchner Straße 38
Tel.: 02635/61360-3370
Fax: 02635/61360-3366
mostshop@rlg.rlh.at

WBS Pulkau

3741 Pulkau
Bahnstraße 21
Tel.: 02946/2250
Fax: 02946/2250-12
rlh_pulkau@weikersfeld.rlh.at

WBS Retz

2070 Retz
Dr. Gregor-Korner-Gasse 5
Tel.: 02942/2377
Fax: 02942/2377-10
rlh_retz@weikersfeld.rlh.at

WBS Röschitz

3743 Röschitz
Pulkauer-Straße 1
Tel.: 02984/2705
Fax: 02984/4269
rlh_roeschitz@hollabrunn.rlh.at

WBS Stainz

8510 Stainz
Langenwiesenbachgasse 9
Tel.: 03463/2701
Fax: 03463/2701-680
simon.schwab
@lagerhaus.grazland.at

WBS Zistersdorf

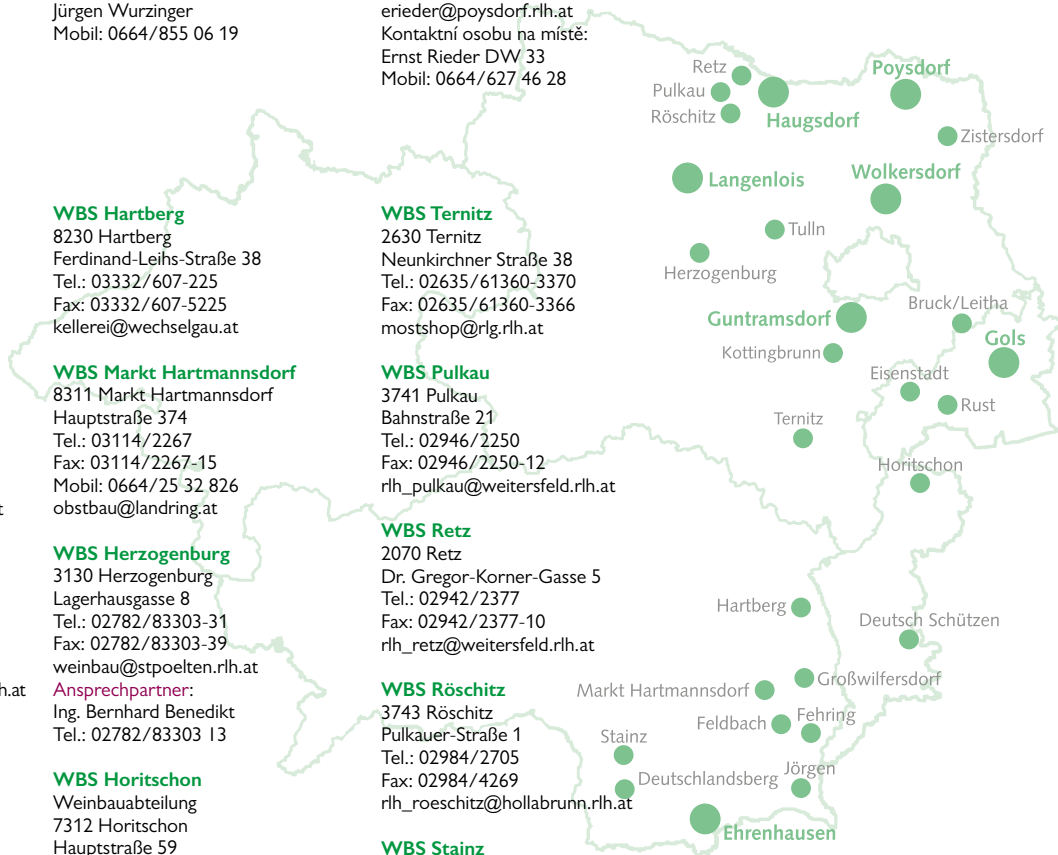
2225 Zistersdorf
Bahnstraße 1-3
Tel.: 02532/2203-41
Fax: 02532/2203-44
weinbau_zistersdorf
@poysdorf.rlh.at

Raiffeisenbank Rust Weinbau

7071 Rust
Am Seekanal 11
Weinbaulagerhalle
Tel.: 02685/206
Fax: 02685/206
rlh.rust@aon.at

Wein & Obstbau Center Wolkersdorf

2120 Wolkersdorf
Winzerstraße 3
Tel.: 02245/83770
Fax: 02245/83771
weinbaucenter@korneuburg.rlh.at
Kontaktní osobu na místě:
Christian Wimmer
Mobil: 0676/579 89 03



www.preziso.at