



# HANDBUCH

NEUES  
**HANDBUCH**  
ZUR WEINBEREITUNG

**Du willst Produkte für die  
Weinbereitung online kaufen?**

Jetzt registrieren! [rh.at/weinbereitung](https://rh.at/weinbereitung)



## INHALT

	<b>WEISSWEIN-LEITFADEN</b>
03	<b>KOMPAKT</b>
04	<b>FRISCH UND FRUCHTIG</b>
06	<b>FRESH UND MODERN</b>
08	<b>JUNGWEINBEHANDLUNG &amp; FINALISIERUNG</b>
09	<b>HEFENAVIGATOR</b>
10	<b>GEHALTVOLL UND KOMPLEX</b>
14	<b>GESCHÄDIGTES LESEGUT</b>
16	<b>BIO-WEIN</b>
20	<b>TRAUBENSAFT-LEITFADEN</b>
22	<b>ROSE-LEITFADEN</b>
24	<b>NÄHRSTOFF ÜBERSICHT</b>
	<b>ROTWEIN-LEITFADEN</b>
25	<b>KOMPAKT</b>
26	<b>LEICHT UND FRUCHTIG</b>
28	<b>KRÄFTIG UND KOMPLEX</b>
30	<b>WEINBEHANDLUNG &amp; FINALISIERUNG</b>
31	<b>HEFENAVIGATOR</b>
32	<b>GESCHÄDIGTES LESEGUT</b>
34	<b>ENZYM ÜBERSICHT</b>
35	<b>FLOTATIONSLEITFADEN</b>
36	<b>FILTRATION</b>
37	<b>REINIGUNG</b>
38	<b>FORMELSAMMLUNG</b>
39	<b>WISSENSWERTES</b>
	<b>VORDRUCKE IM AUSKLAPPER</b>
	<b>BEOBACHTUNG DES GÄRVERLAUFES</b>
	<b>TANKDOKUMENTATION</b>



### Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer!

Aus uns allen bekannten Gegebenheiten durchleben wir gerade herausfordernde Zeiten.

Zusätzlich, oder gerade dadurch, ändert sich das Konsum- und Kaufverhalten der Konsumenten.

Nichtsdestotrotz ist es wichtiger denn je, den Qualitätsfokus nicht aus den Augen zu verlieren.

Weil Qualität kein Zufall ist, möchten wir Sie als WinzerIn mit Hilfe des Preziso Handbuchs bei der Qualitätssicherung in der Kellereiwirtschaft unterstützen.

Die im Handbuch abgebildeten Stilistik-Leitfäden zeigen qualitätsfördernde Maßnahmen auf und bieten einen Überblick über das PREZISO-Sortiment und dessen Anwendung.

Da die Leitfäden nicht alle Fragestellungen beantworten können, stehen Ihnen die ÖnologInnen der Lagerhaus-Weinlabore, sowie MitarbeiterInnen der Weinbau Center & Shops in Ihrer Nähe für spezifische Fragen zur Verfügung.

Neben Leitfäden und önologischer Betreuung im Lagerhaus bieten wir vom Preziso-Team Ihnen überdies auch gerne Beratung vor Ort an. Profitieren Sie von einem umfangreichen Netzwerk aus der Branche.

Wir wünschen eine erfolgreiche Weinlese!

#### Ing. Bernhard Benedikt

Önologischer Anwendungstechniker, Önologe  
0664/627 41 74 | [bernhard.benedikt@rwa.at](mailto:bernhard.benedikt@rwa.at)

#### Andreas Greil

Önologischer Anwendungstechniker, Önologe  
0664/627 48 03 | [andreas.greil@rwa.at](mailto:andreas.greil@rwa.at)

#### Dipl. Ing. Markus Schätz

Produktmanager  
Obst- und Weinverarbeitung, Önologe  
0664/627 40 99 | [markus.schaetz@rwa.at](mailto:markus.schaetz@rwa.at)

#### Konstantinos Sioutas, BSc.

Jr. Produktmanager, Önologe  
0664/627 47 91 | [konstantinos.sioutas@rwa.at](mailto:konstantinos.sioutas@rwa.at)

Besuchen Sie auch unsere Website!

[www.preziso.at](http://www.preziso.at)

	FRISCH & FRUCHTIG	FRESH & MODERN	GEHALT-VOLL & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
<b>Sortenempfehlung</b>	Grüner Veltliner Rheinriesling Welschriesling Müller-Thurgau Elbling Muskateller Blütenmuskateller Traminer Goldmuskateller Muscaris Frühroter Veltliner	Grüner Veltliner Sauvignon Blanc Rheinriesling Scheurebe Muskateller Welschriesling Rotgipfler Blütenmuskateller	Burgundersorten Grüner Veltliner Rheinriesling Huxelrebe Rotgipfler Neuburger Sauvignier Gris Roter Veltliner	geschädigtes Traubenmaterial
<b>Voraussetzung</b>	Reife und gesunde Trauben kühler und schonender Traubentransport rasche Verarbeitung			
<b>Traubenverarbeitung</b> Zugabe beim Rebein/ Entrappen/Quetschen	<b>PREZISO KPS</b> bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg		<b>PREZISO KPS</b> bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 10–15g/100kg	
	<b>PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG</b> bei hoher Traubenreife 17 ml/100l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l		<b>PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG</b> bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33–47 ml/100l	
	<b>PREZISO AKTIVKOHLE GE</b> gegen Spritzmittel und Schadstoffrückstände 2–5g/100kg Trauben		<b>PREZISO AKTIVKOHLE GE</b> pro %-Fäulnis je 1 g/100kg stärker befallenes Lesegut bis zu 20–30g/100kg Trauben	
	<b>TIPP</b> Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!			
<b>Mazeration oder Kaltmazeration</b>	<b>PREZISO ENZYM EXTRAKTION</b> 2–3 g/hl	<b>PREZISO ENZYM MAZERATION C</b> 2–3 g/hl		Keine Maischestandzeit! eventuell Ganztrauben- pressung!
<b>Mostvorklärung</b> Enzym Übersicht siehe Seite 34	<b>PREZISO ENZYM KLÄRUNG</b> 2–4 g/hl oder <b>PREZISO ENZYM KLÄR PLUS</b> 1–4 g/hl oder <b>PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG</b> 3–6 ml/hl Pektintest siehe „Wissenswertes“ Seite 39		<b>PREZISO ENZYM FILTRATON</b> 2–3 g/hl <b>PREZISO ENZYM KLÄR PLUS</b> 2–4 g/hl oder <b>PREZISO ENZYM MS-FLÜSSIG</b> 4–8 ml/h Glucantest siehe „Wissenswertes“ Seite 39	
	Die Einwirkzeit der Enzyme beträgt 1–2 h bei Temperaturen > 15 °C, bei niedrigen Temperaturen länger!			
<b>Eiweißstabilisierung</b>	<b>PREZISO MOSTBENTONIT</b> 100–300 g/hl (Sorten- und Jahrgangsabhängig)			
<b>Gerbstoffbehandlung im Most</b>	<b>PREZISO PVPP</b>   <b>PREZISO MOSTGELATINE</b> , <b>PREZISO GERB-EX-SAFT</b> <b>PREZISO GERB-EX-SAFT-KF</b> Es ist empfehlenswert, Vorversuche mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial durchzuführen.			
<b>Heferehydrierung</b>	<b>Start-Nährstoff</b> 15–25 g/hl			<b>Start-Nährstoff</b> 25 g/hl
<b>Hefewahl</b> siehe „Hefenavigator“ Seite 9	<b>WEISS &amp; FRUCHTIG</b> <b>WEISS &amp; BLUMIG</b> <b>UNIVERSAL</b>	<b>ARUNI</b> <b>AROM C</b> <b>UNIQUE</b> <b>WEISS FRUCHTIG</b>	<b>WEISS &amp; KOMPLEX</b> <b>UNIQUE</b> <b>SEKT</b>	<b>UNIVERSAL</b> <b>SEKT</b>
<b>Nährstoffversorgung während der Gärung</b>	2.–3. Tag nach Gärbeginn <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B</b> 15 g/hl bis zum 1/3 der Gärung <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B</b> 15 g/hl bis zur Gärhälfte <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B</b> 15 g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.			



### VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

### SORTENEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner, Rheinriesling, Welschriesling, Müller-Thurgau, Elbling und Muskateller, Blütenmuskateller, Traminer, Goldmuskateller, Muscaris, Frühroter Veltliner

### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Reibeln/Entrappen/Quetschen

#### PREZISO KPS

bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

#### oder PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

bei hoher Traubenreife 17 ml/100l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l

**PREZISO AKTIVKOHLE GE** pro %-Fäulnis je 1 g auf 100kg gegen Spritzmittelrückstände und Schadstoffe 2–5g/100 kg

Pressen Für die Weinstilistik Frisch & Fruchtig besteht die Möglichkeit einer Ganztraubenpressung.

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

### MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

#### Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

**PREZISO ENZYM KLÄRUNG** zur schnellen und effizienten Klärung  
Klärung/Flotation 2–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen  
Klärung/Flotation 1–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM MS flüssig** zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten  
Klärung/Flotation 3–6 ml/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektin-tests\*.



**Bentonitschönung** abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

**PREZISO MOSTBENTONIT** 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit ca. 1 Stunde

## GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

**PREZISO PVPP**

1–5 g/hl

**Kaseinhaltige Produkte**

**PREZISO GERB-EX-SAFT** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

10–70 g/hl

**PREZISO MOSTGELATINE** flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

50–200 ml/hl

**Kaseinfreies Produkt**

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt

10–90 g/hl



## HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

**Nährstoff zur Rehydrierung** 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

**Hefewahl**

**PREZISO WEISS ☒ BLUMIG** blumiges Bukett, sortentypisch, frühe Trinkreife

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**PREZISO WEISS ☒ FRUCHTIG** für aromareiche, fruchtige, nuancenreiche Weine

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**PREZISO UNIVERSAL** sortentypisch, fördert Primäraromen, vielschichtige Weine

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebilde**

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserhebung einsetzen.

Weitere Schritte zur Jungwein-/Weinbehandlung siehe Seite 8





### VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

### SORTENEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Rheinriesling, Welschriesling, Scheurebe, Muskateller und Rotgipfler, Blütenmuskateller

### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

**PREZISO KPS** bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG**

bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

**TROCKENEIS** oder flüssiges CO<sub>2</sub> mit Lanze

**PREZISO ENZYM MAZARATION C** Kaltmazeration 2–3 g/hl Reaktionszeit 4–6 Tage, 5–10 °C

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

### MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

**PREZISO ENZYM KLÄRUNG** zur schnellen und effizienten Klärung

Klärung/Flotation 2–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen.

Klärung/Flotation 1–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

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

Klärung/Flotation 3–6 ml/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests\*.

**Bentonitschönung** abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

**PREZISO MOSTBENTONIT** 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit von ca. 1 Stunde

## GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

### PREZISO PVPP

1–5 g/hl

#### Kaseinhaltige Produkte

**PREZISO GERB-EX-SAFT** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70 g/hl

**PREZISO MOSTGELATINE** flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200 ml/hl

#### Kaseinfreies Produkt

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl



## HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

**NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG** 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

#### Hefewahl

**PREZISO AROM C** unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 14–18 °C

**ARUNI** für würzige intensiv fruchtige Weine 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 14–19 °C

**PREZISO UNIQUE** eine Vielfalt einzigartiger Frucht nuances, gepaart mit sensorischer Mineralität

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**PREZISO WEISS & FRUCHTIG** aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

#### Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgewinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zum 1. Gärdrittel

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl, bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

Weitere Schritte zur Jungwein-/Weinbehandlung siehe Seite 8



## JUNGWEIN-/WEINBEHANDLUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Jungwein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

### Enzymierung in die abklingende Gärung

**PREZISO ENZYM AROMA**  $\beta$ -Glucosidase zur raschen Aromafreisetzung für Jungweine  
3–5 g/hl, bei gewünschter Aromaintensität mit 50 g/hl Bentonit abstoppen

### Filtrationsprobleme?

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test\* empfohlen.  
Sollte dieser positiv ausfallen, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

**PREZISO ENZYM FILTRATION** 3 g/hl Zeitpunkt abklingende Gärung Reaktionszeit 2 Tage  
2 g/hl Zeitpunkt nach dem Abzug Reaktionszeit 8–14 Tage

### Raue Fülle–Abziehen

**PREZISO KPS** 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100l

Für diese Weinstilistik empfiehlt sich der Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung

### Klärfiltration

Die richtige Wahl der Klärschärfe ist jahrgangsunterschiedlich und hängt sehr stark von der richtigen Vorbereitung des Unfiltrats ab.

**PREZISO KIESELGUR MITTEL** **PREZISO KIESELGUR MITTEL-FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**  
oder **PREZISO TIEFFILTERSCHICHTEN** der Typen PG 80, PG 70 und PG 30

### Hemmung des biologischen Säureabbaus

Um den biologischen Säureabbau für diese Weinstilistik zu verhindern, empfiehlt sich neben der raschen Klärung die regelmäßige Kontrolle des SO<sub>2</sub>-Gehalts, welcher mindestens 30 mg/l freie SO<sub>2</sub> betragen sollte.

### Chemische Entsäuerungen\*\* bei sensorischem Bedarf

Einfache Entsäuerung mit **PREZISO CALCIUMCARBONAT** und **PREZISO KALIUMHYDROGENCARBONAT**  
Doppelsalzsäuerung, verbesserte Doppelsalzsäuerung

### Eiweißstabilisierung

**PREZISO WEINBENTONIT**

Bentonitschönung: um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest. Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen. Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Wein-Fachlabor bestimmen zu lassen.

## HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Die Auswahl von Preziso-Tanninen beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

**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

### FÜLLVORBEREITUNG

SO<sub>2</sub>-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO<sub>2</sub>-Gehalt von 40 mg/l vorliegt. **Weinsteinstabilität**, **Calciumstabilität**

**PREZISO METAWEINSÄURE 40**

gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

**PREZISO CMC – FLÜSSIG**

gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 200 ml/hl

### FILTRATION

Siehe Seite 36



HEFE	UNI- VERSAL	SEKT	ARUNI <small>+ Rosé</small>	AROM C <small>+ Rosé</small>	WEISS & BLUMIG <small>+ Rosé</small>	WEISS & FRUCHT- TIG	WEISS & KOM- PLEX	UNIQUE
Hefestamm	Saach. Bayanus	Saach. Bayanus	Sacc. cerevisiae	Sacch. cerevisiae	Sacch. cerevisiae	Sacch. cerevisiae	Sacch. cerevisiae	Sacc. cerevisiae
Weintyp Anwendung	fructophile Hefe! bei Gärstockungen zur Endvergärung und für restzuckerfreie Weine bei hohem Mostgewicht	Sekt mit regionaler Sortentypizität durch neutrale Hefecharakteristik bei Gärstockungen	frische Weine mit Würze und intensiven Frucht- und Blumennoten	frischfruchtige Primäraromatik und Mineralität	intensive blumige Noten für Weine mittleren Extraktgehaltes	aromareiche fruchtige und nuancenreiche Weine	reife, tropische und komplexe Fruchtnoten geeignet für Barriqueausbau	für die moderne Weinstilistik mit einer Vielfalt einzigartiger Fruchtnuancen
Rebsorten	alle Rebsorten	alle Rebsorten	alle Rebsorten	Riesling Welschriesling Grüner Veltliner Weißburgunder Sauvignon Blanc Muskateller sowie für Roséweine Blütenmuskateller, Goldmuskateller, Muscaris	Welschriesling Grüner Veltliner Muskateller Müller Thurgau Rheinriesling Goldburger sowie für Roséweine	Grüner Veltliner Rheinriesling Welschriesling Weißburgunder Chardonnay Neuburger Rotgipfler Muskat-Sorten	Chardonnay Burgunderfamilie kräftige Pinottypen und für reife, kräftige Veltliner, Sauvignier Gris, Roter Veltliner	Grüner Veltliner Sauvignon Blanc Welschriesling Rheinriesling Rotgipfler Blauer Wildbacher Muskat-Sorten
Minimale Gärtemperatur	14 °C	13 °C	12 °C	12 °C	14 °C	15 °C	14 °C	13 °C
Optimale Gärtemperatur	16–20 °C	15–20 °C	12–30 °C	14–18 °C	16–20 °C	16–20 °C	18–22 °C	13–22 °C
Nährstoffbedarf	gering	gering	niedrig	hoch	mittel	mittel	hoch	hoch
Alkoholtoleranz	bis ca. 16%	bis ca. 15%	bis ca. 16%	bis ca. 14%	bis ca. 13,5%	bis ca. 13,5%	bis ca. 14%	bis ca. 14,5%
Schaumbildung	gering	mittel	gering	mittel	gering	mittel	mittel	gering
Glycerinproduktion	mittel	hoch	mittel	gering	gering	gering	hoch	hoch
Killerfaktor enthalten	ja	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Killerfaktorsensitiv	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein



### VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt.

### SORTENEMPFEHLUNG

Chardonnay, Burgundersorten, reife Grüner Veltliner, Rheinriesling, Huxelrebe, Rotgipfler und Neuburger, Sauvignier Gris, Roter Veltliner

### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Rebein/Entrappen/Quetschen

**PREZISO KPS** bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l

**PREZISO AKTIVKOHLE GE** pro %-Fäulnis je 1 g auf 100kg | gegen Spritzmittelrückstände und Schadstoffe 2–5 g/100 kg

**PREZISO ENZYM EXTRAKTION** Maischestandzeit 2–3 g/hl Reaktionszeit 2–8 h

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen

Eine weiter qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

### MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

**PREZISO ENZYM KLÄRUNG** zur schnellen und effizienten Klärung  
Klärung/Flotation 2–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen  
Klärung/Flotation 1–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG** zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten  
Klärung/Flotation 3–6 ml/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests\*.

**Bentonitschönung** abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

**PREZISO MOSTBENTONIT** 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.  
Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit von ca. 1 Stunde

## GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.



**PREZISO PVPP**

1–5 g/hl

**Kaseinhaltige Produkte**

**PREZISO GERB-EX-SAFT** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

10–70 g/hl

**PREZISO MOSTGELATINE** flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt

50–200 ml/hl

**Kaseinfreies Produkt**

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt

10–90 g/hl

## HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

**NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG** 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

**Hefewahl**

**PREZISO UNIQUE** eine Vielfalt einzigartiger Frucht nuances, gepaart mit sensorischer Mineralität 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 18–20 °C

**PREZISO WEISS & KOMPLEX** reife tropische Früchte, Weine mit vollem Körper und Schmelz 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 18–20 °C

**PREZISO SEKT** unterstützt die Sortentypizität, durch hohe Glycerin-Produktion interessant für kräftige Lagenweine

25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–20 °C

**Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgewinde**

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn  
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel  
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** 15 g/hl bis zur Gärhälfte  
DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen





## WEINBEHANDLUNG – GEHALTVOLL & KOMPLEX

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Wein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

### Filtrationsprobleme?

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test\* empfohlen.

Sollte dieser positiv ausfallen, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

**PREZISO ENZYM FILTRATION** 3 g/hl Zeitpunkt abklingende Gärung Reaktionszeit 2 Tage  
2 g/hl Zeitpunkt nach dem Abzug Reaktionszeit 8–14 Tage

### Raue Fülle–Abziehen

Für die Weinstilistik empfiehlt sich der Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung.

**PREZISO KPS** 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100l

### Extraktion von Mannoproteinen „Sur Lie“ – auf der Feinhefe

**PREZISO ENZYM FILTRATION** 3 g/hl Zeitpunkt abklingende Gärung Reaktionszeit 4–6 Wochen Bâtonnage\*\*

### Biologischer Säureabbau

**PREZISO BSA UNIVERSAL**

Beimpfung mit Milchsäurebakterien (Herstellerinformationen beachten!)

**pH-Wert** >3,2 **Temperatur** während des gesamten BSA >18 °C **Alkohol** < 15 Vol.-% **Gesamt-SO<sub>2</sub>**: < 40 mg/l  
Wir empfehlen zur Absicherung die titrierbare Saure- und Äpfelsäure-Bestimmung im Wein!

**PREZISO BSA – NÄHRSTOFF** 20–40 g/hl

Für die optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.

### Hefekontaktzeit

ca. 4–6 Wochen Bâtonnage mit regelmäßiger Kontrolle des Hefelagers auf Fehleraromen  
Ausreichende Reifung von 4–6 Monaten im Tank oder Fass

### Klärfiltration

Die richtige Wahl der Klärschärfe ist jahrgangsunterschiedlich und hängt sehr stark von der richtigen Vorbereitung des Unfiltrats ab.

**PREZISO KIESELGUR MITTEL** **PREZISO KIESELGUR MITTEL – FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**

oder **PREZISO TIEFFILTERSCHICHTEN** der Typen PG80, PG70 und PG30





#### Chemische Entsäuerungen\*

einfache Entsäuerung mit **PREZISO CALCIUMCARBONAT** bzw. mit **PREZISO KALIUMHYDROGENCARBONAT**, Doppelsalzent säuerung, verbesserte Doppelsalzent säuerung

#### Eiweißstabilisierung

##### **PREZISO WEINBENTONIT**

Betonitschönung um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest oder eine Analyse im Lagerhaus-Weinlabor. Für eine effektive Wirkung Bentonit in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen. Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

### HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl der Preziso Tannine und Preziso Chips beruht auf dem Gesichtspunkt, harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

**PREZISO GRANULAT** 50–500g/hl Reaktionszeit 5–20 Tage

**PREZISO CHIPS AM** 50–300g/hl Reaktionszeit 5–30 Tage

**PREZISO CHIPS FR** 50–300g/hl Reaktionszeit 5–30 Tage

**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



### FÜLLVORBEREITUNG

SO<sub>2</sub>-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO<sub>2</sub>-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

**PREZISO METAWEINSÄURE 40** gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl

**PREZISO CMC – FLÜSSIG** gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 200 ml/hl



### FILTRATION

Siehe Seite 36

\* siehe Seite 38



## VORAUSSETZUNG

kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt.

## TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Quetschen

**PREZISO KPS** bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg  
bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG**  
bei hoher Traubenreife 13 ml/100l  
bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l  
bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33–47 ml/100l

**PREZISO AKTIVKOHLE GE** pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | bei stark befallenem Lesegut bis zu 20–30 g/100 kg  
Keine Maischestandzeit!

Zügiges Pressen mit wenig Druck  
Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

## SCHARFE MOSTVORKLÄRUNG

Um die Reintönigkeit bei beschädigtem Lesegut positiv zu beeinflussen, ist eine scharfe Mostklärung essentiell. Für eine rasche Verarbeitung bzw. Klärung empfiehlt sich eine erhöhte Dosage an Enzymen.

**PREZISO ENZYM FILTRATION** bei botrytisbelastetem Lesegut, fördert den Glucanabbau und die Filtrierbarkeit  
2–3 g/hl Reaktionszeit 2 Stunden

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen  
Klärung/Flotation 2–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG** zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten  
Klärung/Flotation 4–8 ml/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15°C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicher zu gehen, dass sämtliches Pektin und Glucan abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektin- und Glucantests\*.

### Bentonitschönung

Abhängig von Vegetationsverlauf, %-Satz an beschädigtem Traubenmaterial und pH-Wert

**PREZISO MOSTBENTONIT** 150–250 g/hl

Für eine effektive Wirkung Bentonit in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.  
Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit von ca. 1 Stunde



## GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Bei beschädigtem Traubenmaterial ist es entscheidend, qualitätsverbessernde Maßnahmen im Most durchzuführen.

**PREZISO PVPP** 10–30 g/hl

### Kaseinhaltige Produkte

**PREZISO GERB-EX-SAFT** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70 g/hl

**PREZISO MOSTGELATINE** flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200 ml/hl

### Kaseinfreies Produkt

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl

**TIPP** Bei hohen Dosagen mit Aktivkohle GE empfehlen wir zum Schluss eine Kieselgel-Gelatine Schönung damit der Saft am nächsten Tag perfekt geklärt ist.



## HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydratierung entscheidend.

**NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG** 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

### Hefewahl

**PREZISO WEISS FRUCHTIG** aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine  
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**PREZISO UNIVERSAL** fördert sortentypische primäre Aromen, vielschichtige Weine, zügige Vergärung  
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

### Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgewebe

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen. Bei botrytisbelastetem Lesegut ist besonders auf eine ausreichende Thiamin (Vitamin B1) Versorgung zu achten.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 20 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserhebung einsetzen.



## WEINBEHANDLUNG

### Filtrationsprobleme

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test\* empfohlen. Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:

**PREZISO ENZYM FILTRATION** 3 g/hl Zeitpunkt abklingende Gärung Reaktionszeit 2 Tage  
2 g/hl Zeitpunkt nach dem Abzug Reaktionszeit 8–14 Tage

### Raue Fülle–Abziehen

Bei geschädigtem Lesegut empfiehlt sich der rasche Abstich vom Hefetrub und eine Schwefelung mit

**PREZISO KPS** 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100 l 39



\* siehe Seite 39



### VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim Rebelln/Entrappen/Quetschen

**PREZISO KPS** bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

**PREZISO AKTIVKOHLE GE** pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und Schadstoffe 2 – 5 g/100 kg

**PREZISO ENZYM EXTRAKTION** Maischestandzeit 2 – 3 g/hl Reaktionszeit 2 – 8 h

Nach ausreichender Maischestandzeit abpressen

Eine weiter qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

**Achtung:** Zur Säuerung sind nur Wein- und Milchsäure zugelassen. Die Zitronensäure ist nur für die Reinigung gestattet!

### MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (< 100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Vorteile Preziso Enzyme

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

**PREZISO ENZYM KLÄRUNG** zur schnellen und effizienten Klärung  
Klärung/Flotation 2–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen  
Klärung/Flotation 1–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG** zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten  
Klärung/Flotation 3–6 ml/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15° C. Eine vorzeitige Bentschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten.





Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektin-tests\*.

**Bentonitschönung** abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

**PREZISO MOSTBENTONIT** 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit ca. 1 Stunde

### GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.

**Zugelassene Produkte:**

Speisegelatine, Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen, Kasein, Kaliumkaseinat

**Achtung BIO AUSTRIA:**

Kasein Produkte nicht erlaubt.

Gerbstoffkorrektur erfolgt mit Speisegelatine oder Proteinen pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen.

Diese sollten falls verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen werden!



## HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

### Hefewahl

**PREZISO WEISS & BLUMIG** blumiges Bukett, sortentypisch, frühe Trinkreife

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18 °C

**PREZISO WEISS & FRUCHTIG** für aromareiche, fruchtige, nuancenreiche Weine

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18 °C

**PREZISO UNIVERSAL** sortentypisch, fordert Primararomen, vielschichtige Weine

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18 °C

**PREZISO AROM C** unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 14–18 °C

**PREZISO UNIQUE** eine Vielfalt einzigartiger Frucht nuances, gepaart mit sensorischer Mineralität

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–18 °C

**PREZISO WEISS & KOMPLEX** reife tropische Früchte, Weine mit vollem Körper und Schmelz

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 1–20 °C

**PREZISO SEKT** unterstützt die Sortentypizität, durch hohe Glycerin-Produktion interessant für kräftige Lagenweine

25 g/hl, empfohlene Gartemperatur 16–20 °C

### Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

### Diammoniumphosphat (DAP)

### Thiamin (Vitamin B1)



## JUNGWEIN-/WEINBEHANDLUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Jungwein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

### Raue Fülle – Abziehen

**PREZISO KPS** 10 g/hl oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** 33 ml/100 l

Für diese Weinstilistik empfiehlt sich der Abstich vom Hefetrub und die Schwefelung

### Klärfiltration

Die richtige Wahl der Klarschärfe ist jahrgangsunterschiedlich und hängt sehr stark von der richtigen Vorbereitung des Unfiltrats ab.

**PREZISO KIESELGUR MITTEL** **PREZISO KIESELGUR MITTEL-FEIN** **PREZISO KIESELGUR FEIN**

oder **PREZISO TIEFENFILTERSCHICHTEN** der Typen PG 80, PG 70 und PG 30

### Hemmung des biologischen Säureabbaus

Um den biologischen Säureabbau für diese Weinstilistik zu verhindern, empfiehlt sich neben der raschen Klärung die regelmässige Kontrolle des SO<sub>2</sub>-Gehalts, welcher mindestens 30 mg/l freie SO<sub>2</sub> betragen sollte.

### Chemische Entsäuerungen\* bei sensorischem Bedarf

einfache Entsäuerung (**PREZISO CALCIUMCARBONAT**, **PREZISO KALIUMYDROGENCARBONAT**),

Doppelsalzsäuerung, verbesserte Doppelsalzsäuerung

### Eiweissstabilisierung

Bentonitschönung mit **PREZISO WEINBENTONIT**

Um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweistest. Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen. Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Wein-Fachlabor bestimmen zu lassen.

## HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG – FRISCH & FRUCHTIG, FRESH & MODERN

Die Auswahl von Preziso-Tanninen beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

**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

**Achtung: Generell ist Gummi Arabicum bei Bio Austria nicht erlaubt!**

## FÜLLVORBEREITUNG

SO<sub>2</sub>-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO<sub>2</sub>-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.  
Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

**PREZISO METAWEINSÄURE 40** gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl



### VORAUSSETZUNGEN

Reife und gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt



### TRAUBENVERARBEITUNG

Die Trauben rebeln und in der Presse **ENZYM PREZISO EXTRAKTION** oder **ENZYM PREZISO MS FLÜSSIG** hinzufügen.

Die Wartezeit bis zum Pressvorgang beträgt je nach Temperatur: 20° C | 1 Stunde | 15° C | 1,5 Stunden

### MOSTVORKLÄRUNG

Den Saft nach der Pressung auf 15° C kühlen. Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden.

**PREZISO ENZYM KLÄRUNG** zur schnellen und effizienten Klärung  
Klärung/Flotation 2–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen  
Klärung/Flotation 1–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG** zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten  
Klärung/Flotation 3–6 ml/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15° C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests. Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

**PREZISO MOSTBENTONIT** 350–400 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (<15°dH) vorquellen. Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten! Wartezeit ca. 1 Stunde

### GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

#### Kaseinhaltiges Produkt

**PREZISO GERB-EX-SAFT** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–90 g/hl

#### Kaseinfreies Produkt

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl



Nach erfolgter Gerbstoffkorrektur eine Klärschönung durchführen, damit das Trubdepot nach der Sedimentation klar abgegrenzt ist: Kieselsoł-Gelatine (pulverförmig)

**Achtung bei der flüssig Gelatine:** diese ist mit SO<sub>2</sub> konserviert und darf nicht eingesetzt werden.

**Weinsteinstabilisierung:**

Der Traubensaft muss mittels Filtration umgezogen und auf  $1-3^{\circ}\text{C}$  Temperatur runtergekühlt werden. Eine Zugabe von Kontaktweinstein ist zu empfehlen da durch diesen die Weinsteinausscheidung wesentlich beschleunigt wird. Nach 2-3 Tagen Kühlung des Traubensaftes ( $1-3^{\circ}\text{C}$ ) sollte dieser kalt abfiltriert werden. Danach wird der Traubensaft mit  $80^{\circ}\text{C}$  in die Flasche gefüllt.

**Ohne Weinsteinstabilisierung:**

Nach 8 – 12 Stunden mit **PREZISO PF 20** oder mit **PREZISO KIESELGUR** filtrieren und mit  $80^{\circ}\text{C}$  Temperatur in die Flasche füllen.





### VORAUSSETZUNGEN

Gesunde Trauben, kühler und schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

### SORTENEMPFEHLUNG

Zweigelt, Portugieser, Cabernet Sauvignon, Blau-, Früh-, Spätburgunder

### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugabe auf die Trauben oder beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

**PREZISO KPS** bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 10 g/100 kg  
oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

**PREZISO AKTIVKOHLE GE** pro %-Fäulnis je 1 g auf 100 kg | gegen Spritzmittelrückstände und Schadstoffe  
2–5 g/100 kg

**Pressen** Für die Weinstilistik Rose besteht die Möglichkeit einer Ganztraubenpressung.

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung!

### MOSTVORKLÄRUNG

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und die Trubmenge kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100 NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

**Vorteile Preziso Enzyme**

- Schnelle Klärung von Mosten mit hohen Pektin- und Trubgehalten
- Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation

**PREZISO ENZYM KLÄRUNG** zur schnellen und effizienten Klärung  
Klärung/Flotation 2–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** bei pektinreichen Sorten und tiefen Temperaturen  
Klärung/Flotation 1–4 g/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

**PREZISO ENZYM MS flüssig** zur erhöhten Extraktausbeute und Klärung von pektinreichen Sorten  
Klärung/Flotation 3–6 ml/hl Reaktionszeit 1–2 Stunden

Die Empfehlungen beruhen auf der praxisüblichen Verarbeitungstemperatur von 15 °C. Eine vorzeitige Bentonitschönung inaktiviert die Enzymaktivität! Daher ist die empfohlene Wirkzeit unbedingt einzuhalten. Um sicherzugehen, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Durchführung eines Pektintests.



Bentonitschönung abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert

**PREZISO MOSTBENTONIT** 100–200 g/hl

Für eine effektive Wirkung in weichem Wasser (< 15 °dH) vorquellen.

Zur Qualitätsüberprüfung Ansatzwasser kosten!

Wartezeit ca. 1 Stunde

## GERBSTOFFBEHANDLUNG IM MOST

Jede qualitätsverbessernde Maßnahme im Most ist schonender als nachträglich im Wein und ist entscheidend für die angestrebte Weinstilistik. Daher ist es ratsam, sich mit dem jahrgangsspezifischen Ausgangsmaterial anhand von Vorversuchen gründlich auseinanderzusetzen.



**PREZISO PVPP**

1–5 g/hl

**Kaseinhaltige Produkte**

**PREZISO GERB-EX-SAFT:** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70 g/hl

**PREZISO MOSTGELATINE:** flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200 ml/hl

**Kaseinfreies Produkt**

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF:** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl

## HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

**NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG** 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

**Hefewahl**

**PREZISO AROM C** unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 14–18 °C

**PREZISO WEISS & BLUMIG** blumiges Bukett, sortentypisch, frühe Trinkreife, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**PREZISO UNIQUE** eine Vielfalt einzigartiger Fruchtnuancen, gepaart mit sensorischer Mineralität, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**PREZISO WEISS & FRUCHTIG** für aromareiche, fruchtige, nuancenreiche Weine, 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–18 °C

**Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde**

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zur Gärhälfte

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.





## NÄHRSTOFF-ÜBERSICHT

NÄHRSTOFFE	Zusammensetzung	Zeitpunkt & Dosage	maximal zulässige Gesamtgabe
<b>BASIS B</b>	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) Cellulose	<b>Gärstart</b> 10–20 g/hl <b>Während der Gärung</b> 10–30 g/hl	60 g/hl
<b>PLUS B</b>	DAP (Diammoniumphosphat) Vitamin B1 (Thiamin) Hefezellwandpräparat Cellulose	<b>Gärstart</b> 10–20 g/hl <b>Während der Gärung</b> 10–30 g/hl	60 g/hl
<b>BSA</b>	Hefezellwand Mikronährstoffe und Vitamine	<b>Ausbau</b> 20–40 g/hl Nährstoff für BSA-Bakterien	

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die tägliche Verkostung, um aromatische Fehlentwicklungen (Böckser) rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

### zum Beispiel

2.–3. Tag nach Gärbeginn **PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** 15 g/hl

bis zum 1/3 der Gärung **PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl

bis zur Gärhälfte **PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 15 g/hl

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Böckserbehebung einsetzen.

	LEICHT & FRUCHTIG	KRÄFTIG & KOMPLEX	DIE RETTUNG IN DER NOT
Sortenempfehlung	Zweigelt Blauer Portugieser Trollinger Dornfelder Blauer Lemberger	Zweigelt St.Laurent Merlot Blaufränkisch Cabernet Sauvignon Spätburgunder Dornfelder Schwarzriesling Blauer Lemberger Regent	geschädigtes Traubenmaterial
Voraussetzung	Reife und gesunde Trauben schonender Traubentransport rasche Verarbeitung		
Traubenverarbeitung Zugabe beim Reibeln/ Entrappen/Quetschen	<b>PREZISO KPS</b> bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg		<b>PREZISO KPS</b> bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 10 – 15g/100 kg
	<b>PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG</b> bei hoher Traubenreife 17 ml/100l bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l		<b>PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG</b> bei geschädigtem Lesegut (Hagel, Fäulnis) 33 – 47 ml/100l
	<b>PREZISO AKTIVKOHLE GE</b> gegen Spritzmittel und Schadstoffrückstände 2–5g/100kg Trauben		<b>PREZISO AKTIVKOHLE GE</b> pro %-Fäulnis je 1 g/100kg stärker befallenes Lesegut bis zu 20–30g/100kg Trauben
	<b>TIPP</b> Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.		
Farbstabilisierung	<b>PREZISO TANNIN MAISCHE</b> 1–30g/hl		
Enzymierung	<b>PREZISO MAZARATION ROT</b> 2–3 g/hl		Keine Maischestandzeit!
Heferehydrierung	<b>Start-Nährstoff</b> 15–25 g/hl		<b>Start-Nährstoff</b> 25 g/hl
Hefewahl siehe „Hefenavigator“ Seite 31	<b>ROT FRUCHTIG UNIVERSAL</b>	<b>ROT KOMPLEX ROTRESERVE</b>	<b>ROT KOMPLEX UNIVERSAL</b>
Nährstoffversorgung während der Gärung siehe „Nährstoff- Übersicht“ Seite 24	2.–3. Tag nach Gärbeginn <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B</b> 15 g/hl bis zum 1/3 der Gärung <b>PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B</b> 15 g/hl Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10g/hl <b>DAP</b> zur Bockserbehebung einsetzen.		
Der biologische Säureabbau	Direktbeimpfung mit <b>PREZISO BSA UNIVERSAL</b> nach Gärende (beachten Sie die Herstellerinformation) pH-Wert > 3,2 Temperatur > 18 °C Alkohol < 15,0 Vol.-% Gesamt-SO <sub>2</sub> < 40 mg/l		
Vor der Einleitung des biologischen Säureabbaus empfiehlt sich eine Messung der titrierbaren Säure bzw. ein Analysenprofil im Weinlabor Ihres Vertrauens. Erst nach Ende des biologischen Säureabbaus und des Diacetylabbaus (ca. 14 Tage nach BSA-Ende) mit KPS abschwefeln. Nach ausreichender Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen.			



### VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

### SORTENEMPFEHLUNG

Zweigelt, Blauer Portugieser, Trollinger, Dornfelder und Blauer Lemberger

### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

#### PREZISO KPS

bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

#### oder PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

bei hoher Traubenreife 17 ml/100 l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100 l

#### PREZISO ENZYM MAZARATION ROT 2–3 g/hl

**PREZISO TANNIN MAISCHE** komplexe Mixtur aus Ellagantanninen, Gallotanninen & Proanthocyanidinen, 1 – 30 g/hl

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

### HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

#### NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

#### Hefewahl

**PREZISO ROT FRUCHTIG** unterstützt fruchtige, traubeneigene Aromen  
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–28 °C

**PREZISO UNIVERSAL** aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine  
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–24 °C





### Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** (DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl am 2. – 3. Tag nach Gärbeginn

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 15 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

**Nach ausreichender Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen**

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

Weitere Schritte zur Rotwein-Behandlung Leicht & Fruchtig siehe Seite 30





### VORAUSSETZUNGEN

Vollreife und gesunde Trauben, schonender Traubentransport, rasche Verarbeitung, Reduzierung von Sauerstoffkontakt

### SORTENEMPFEHLUNG

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

### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

#### PREZISO KPS

bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

#### oder PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG

bei hoher Traubenreife 17 ml/100l | bei pH-Wert über 3,5 und hoher Traubenreife 33 ml/100l

#### PREZISO ENZYM MAZARATION ROT

 2–3 g/hl

**PREZISO TANNIN MAISCHE** komplexe Mixtur aus Ellagantanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidinen, 1–30 g/hl

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.

### HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

#### NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG

 25 g/hl

Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

#### Hefewahl

**PREZISO ROT & KOMPLEX** würzige Beeren- und Dörrobstaromen  
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–26 °C

**TIPP** Bei Spätburgunder sind Gärtemperaturen über 27 °C empfehlenswert um eine gewisse Farbintensität zu erlangen.

**PREZISO ROTRESERVE** Frankophiler Weintyp, fruchtige und nuancenreiche Weine  
25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–24 °C

**Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgebinde**

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung, um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosagen aufzuteilen, um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B** 20 g/hl am 2.–3. Tag nach Gärbeginn  
DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** 20 g/hl bis zum 1. Gärdrittel  
Hefezellwand, DAP, Thiamin (Vit. B1), Cellulose

Bei dumpfen Gäraromen ab dem letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

**Nach ausreichender Maischegärung (Beachtung des Maischehuts) abpressen**

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost.

Weitere Schritte zur Rotwein-Behandlung Kräftig & Komplex siehe Seite 30



## ROTWEIN-BEHANDLUNG – LEICHT & FRUCHTIG, KRÄFTIG & KOMPLEX

Zur Qualitätssicherung wird vorab eine Wein-Untersuchung in Ihrem Lagerhaus-Weinlabor empfohlen.

### Filtrationsprobleme?

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test\* empfohlen.

Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:



**PREZISO ENZYM FILTRATION** 3 g/hl Zeitpunkt abklingende Gärung Reaktionszeit 2 Tage  
2 g/hl Zeitpunkt nach dem Abzug Reaktionszeit 8–14 Tage

### Einleitung des biologischen Säureabbaus

Direktbeimpfung mit **BSA UNIVERSAL** nach Gärende (Herstellerinformationen beachten!) Alkohol < 15,0 Vol.-%

Gesamt-SO<sub>2</sub> < 40 mg/l pH-Wert > 3,2 Temperatur während des gesamten BSA: > 18 °C und < 23 °C



**PREZISO BSA NÄHRSTOFF** 20–40 g/hl

für optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen

Es wird empfohlen, vor der Einleitung des biologischen Säureabbaus eine Messung der titrierbaren Säure durchzuführen. Erst nach Ende des biologischen Säureabbaus und des Diacetylabbaus mit

**PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** abschwefeln.

### Eiweißstabilisierung

Bentonitschönung: um den genauen Bedarf festzustellen, empfiehlt sich ein Eiweißtest.

Für eine effektive Wirkung und zur Qualitätsüberprüfung Bentonit im Wasser vorquellen.

Es wird empfohlen, den genauen Bedarf durch ein Wein-Fachlabor bestimmen zu lassen.



## GERBSTOFFBEHANDLUNG IM WEIN

**PREZISO PVPP**

1–15 g/hl

### Kaseinhaltige Produkte

**PREZISO GERB-EX-SAFT** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70 g/hl

**PREZISO MOSTGELATINE** flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200 ml/hl

### Kaseinfreies Produkt

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90 g/hl



## HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG

Die Auswahl von Preziso-Tanninen und Chips beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.



**PREZISO GRANULAT** 50–500 g/hl Reaktionszeit 5–20 Tage

**PREZISO CHIPS AM** 50–300 g/hl Reaktionszeit 5–30 Tage

**PREZISO CHIPS FR** 50–300 g/hl Reaktionszeit 5–30 Tage

**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

## FÜLLVORBEREITUNG

SO<sub>2</sub>-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO<sub>2</sub>-Gehalt von 40 mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

**PREZISO METAWEINSÄURE 40** gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10 g/hl



## FILTRATION

Siehe Seite 36

HEFE	ROT & FRUCHTIG	ROT & KOMPLEX	ROT & RESERVE
Hefestamm	<i>Sach. cerevisiae</i>	<i>Sach. cerevisiae</i>	<i>Sach. cerevisiae</i>
Weintyp Anwendung	fruchtbetonte (Beeren-, Gewürzaromen, Trocken- früchte) Rotweintypen	dichte, hochwertige, lagerfähige Rotweine, reich an Würzaromen und Tannin	hochwertige, dichte Weine mit ausgeprägten Rebsorten- und Kirsch-/Beerenfrucht- Aromen
Rebsorten	Zweigelt Blau-, Früh-, Spätburgunder Merlot Portugieser Lemberger Dornfelder Trollinger Sankt Laurent	Spätburgunder (Pinot) Lemberger Cabernet Blaufränkisch Merlot Zweigelt Regent	Shiraz Spätburgunder Lemberger Blaufränkisch Sankt Laurent Cabernet Merlot reifer Zweigelt
Minimale Gärtemperatur	18 °C	18 °C	18 °C
Optimale Gärtemperatur	22–28 °C	20–26 °C	24–30 °C
Nährstoffbedarf	gering	mittel	mittel
Alkoholtoleranz	bis ca. 14%	bis ca. 15%	bis ca. 14,5%
Schaumbildung	gering	gering	gering
Glycerinproduktion (g/l)	mittel bis hoch	sehr hoch	mittel
Killerfaktor enthalten	nein	nein	nein
Killerfaktor- sensitiv	nein	nein	nein

## PASSEND ZU DEN PREZISO-HEFEN

### PREZISO HEFENÄHRSTOFF BASIS B

ist ein Basisnährstoff für den sicheren Start der alkoholischen Gärung. Für blanke Moste und nicht optimale Gärbedingungen. Basis B enthält DAP, Vitamin B1 und Cellulose-trägerpartikel zur Erhöhung der inneren Oberfläche. BASIS B ist GMO-frei.

### PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B

ist ein Nährstoff für die bestmögliche Versorgung der Hefe bei der Erzeugung von Qualitätsprodukten. Plus B ist ein komplexer Nährstoff für die Hefe und enthält DAP, Vitamin B1 und Hefezellwandpräparat sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche. Besonders zu empfehlen bei stark geklärten und flotierten Mosten und nicht optimalen Gärbedingungen. PLUS B ist GMO-frei.

## ENZYM ÜBERSICHT

Der Einsatz von Enzymen fördert das Absetzverhalten und das Trubdepot kann bis zur Hälfte reduziert werden. Gut geklärte Moste (<100NTU) fördern die Reintönigkeit und haben einen positiven Einfluss auf die aromaschonende Vergärung.

Die Dosageempfehlung ist auf die üblichen Verarbeitungsbedingungen (pH-Wert >3,4 und eine Temperatur von 15 °C) abgestimmt. Nicht optimale Bedingungen wie zu tiefe pH-Werte oder Temperaturen können durch eine leichte Erhöhung der Dosage kompensiert werden. Ebenso kann durch höhere Dosagen die Wartezeit reduziert werden.

ENZYME	Effekt	Dosage pro hl	Wartezeit & Temperatur	Pulver/ Flüssig
<b>EXTRAKTION</b>	Zur Auslaugung von Extraktstoffen und Aromavorstufen während der Maischestandzeit	2–3 g	Weißwein 2–8 h Temperatur > 15 °C Rotwein 5–6 Tage Temperatur > 15 °C	Pulver
<b>MAZARATION C</b>	Für die Kaltmazeration von roten und weißen Trauben Unterstützt die Auslaugung von Aromakomponenten	2–3 g	Weißwein 4–6 Tage Temperatur 5–10 °C Rotwein 4–6 Tage Temperatur 5–10 °C	Pulver
<b>MAZARATION ROT</b>	Für die Mazeration und Extraktion roter Trauben Auslaugung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocyanen aus den Traubenschalen	2–3 g	Rotwein 4–6 Tage Temperatur > 15 °C	Pulver
<b>MS FLÜSSIG</b>	Zur besseren Extraktausbeute und Klärung der Moste speziell für pektinreiche Sorten	2–6 ml	Wartezeit mind. 1–2 h Temperatur > 15 °C	Flüssig
<b>KLÄRUNG</b>	Zur besseren Klärung der Moste Erhöhung der Ausbeute	2–4 g	Wartezeit mind. 1–2 h Temperatur > 15 °C	Pulver
<b>KLÄR PLUS</b>	Für die Klärung von schwierigen Mosten mit hohem Pektingehalt Erhöhung der Ausbeute	1–4 g	Wartezeit mind. 1–2 h Temperatur > 15 °C	Pulver
<b>AROMA</b>	Um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen Nachdem die gewünschte Aromaintensität erreicht wurde, muss die Aktivität mit einer Bentonitgabe (10–50 g/hl) gestoppt werden.	3–5 g in die abklingende Gärung	Wartezeit 2–3 Wochen Temperatur > 15 °C	Pulver
<b>FILTRATION</b>	Verbessert die Filtrierbarkeit von Weinen und Most aus botrytisbelastetem Lesegut Zur Unterstützung beim Ausbau nach der Methode „Sur lies“	2–5 g	Wartezeit 8–15 Tage Temperatur > 10 °C	Pulver

## FLOTATIONSLEITFADEN

### Pektinabbau

Um eine Flotation erfolgreich durchführen zu können, muss das traubeneigene Pektin vollständig abgebaut sein. Natürlich ist bei dieser Maßnahme auf die Sorten- und jahrgangsspezifische Ausgangssituation zu achten.

### Hierzu empfiehlt sich

**PREZISO ENZYM KLÄRUNG** 2–4 g/hl oder

**PREZISO ENZYM KLÄR PLUS** 1–4 g/hl oder

**PREZISO ENZYM MS FLÜSSIG** 2–6 ml/hl

bei Botrytis belastetem Lesegut zusätzlich **PREZISO ENZYM FILTRATION** 2–3 g/hl

Je nach Temperatur der flotierenden Flüssigkeit muss die Einwirkzeit der Enzyme bei gleicher Aufwandmenge verlängert werden

Temperatur > 15 °C Einwirkzeit ca. 1 h

Temperatur 12–15 °C Einwirkzeit ca. 2 h

Temperatur < 12 °C Einwirkzeit mind. 4 h

### Gerbstoffkorrektur

Zwischen der Enzymgabe und einer gezielten Gerbstoffkorrektur gibt es keine Wartezeiten zu beachten! Die Verwendung von Flotationsgelatine (>200 Bloom) hat einen geringen Einfluss auf die Gerbstoffe im Most. Daher sollte anhand von Vorversuchen eine jahrgangsspezifische Gerbstoffkorrektur durchgeführt werden. Vor allem bei der Verwendung von Stickstoff (N) als Flotationsgas ist eine zusätzliche Gerbstoffkorrektur mit folgenden Produkten zu empfehlen.

**PREZISO PVPP** **PREZISO MOSTGELATINE**, **PREZISO GERB-EX-SAFT** **PREZISO GERB-EX-SAFT-KF**

### PREZISO MOSTBENTONIT

Die Bentonitgabe muss nach einer ausreichenden Wartezeit von mind. 2 h nach dem Enzymzusatz durchgeführt werden. Um sicher zu sein, dass sämtliches Pektin abgebaut wurde, empfiehlt sich die Kontrolle mit Hilfe eines Pektintests\*.

### Dosage 100–150 g/hl

Für eine optimale Wirkungsweise empfiehlt sich das Vorquellen in weichem Wasser (< 15° dH).

Die Dosage ist abhängig von Vegetationsverlauf, Sorte und pH-Wert.

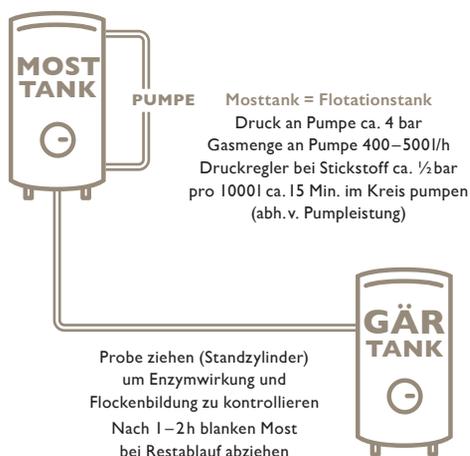
### FLOTATIONSGELATINE

Diese hochbloomige Gelatine bildet große Flocken. Damit werden Trubpartikel an die Oberfläche getrieben. Der Einsatz sollte erst kurz vor der Flotation erfolgen, damit die Flocken durch weitere Rührvorgänge nicht zerschlagen werden. Diese Maßnahme beeinflusst den Flotationseffekt maßgeblich.

## FLOTATION VON TANK ZU TANK



## FLOTATION IM MOSTTANK



\* siehe Seite 39

## FILTRATION

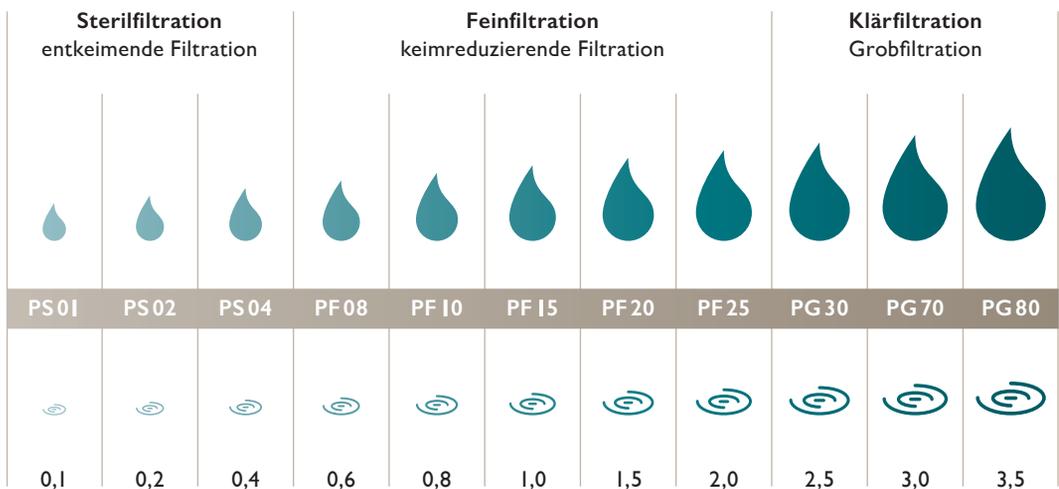


### PREZISO TIEFENFILTERSCHICHTEN

Das Produktsortiment stellt eine lückenlose Abstufung in einem Abscheidbereich von 3,5 bis 0,1 µm dar, wodurch eine sehr exakte Anpassung an die jeweilige Anforderung innerhalb dieses Trennbereichs möglich ist. Alle Tiefenfilterschichten-Typen sind in den Abmessungen 20x20 cm, 30x30 cm und 40x40 cm verfügbar.

#### Ihre Vorteile

- zuverlässige Rückhaltung der abzutrennenden Bestandteile durch ideales Porengefüge
- hohe Klärleistung durch Verwendung hochwertiger Rohstoffe
- umfassende Qualitätssicherung aller Roh- und Hilfsstoffe



Nominale Abscheidrate in µm  
 Relative Mengenleistung

### PREZISO KIESELGUR

Preziso Kieselgur ist eine hochwertige, filtrationsaktive Kieselgur für die Anschwemmfiltration. Form und Größe der Partikel sind aufgrund umfassender Forschung und Praxiserfahrung optimal auf verschiedene Filtrationsaufgaben abgestimmt.

#### PREZISO KIESELGUR FEIN

mit guter Klärleistung zur Feinfiltration von Wein, Most, Essig, Alkohol und anderen Flüssigkeiten niedriger Viskosität.

#### PREZISO KIESELGUR MITTELFEIN

mit guter Klärwirkung und hoher Mengenleistung zur Klärung von Wein und Fruchtsäften.

#### PREZISO KIESELGUR MITTEL

grobe Kieselgur zur Klärung stark trubstoffhaltiger Flüssigkeiten; ideal auch für die erste Grundanschwemmung.

### PREZISO PERLITE GROB

Preziso Perlite ist eine hochreine, expandierte Filterperlite für die Anschwemmfiltration. Grobe Filtrationsperlite mit höchster Leistung zur Klärung stark getriebener Flüssigkeiten z.B. für Fruchtsäfte, Jungwein, Sirupe und viskose Flüssigkeiten. Ideal zur Anwendung in Vakuum-Drehfiltern.

#### Die spezifischen Vorzüge

- besonders wirtschaftlich durch lange Filterstandzeiten und hohe Durchflussgeschwindigkeit
- exakte Abstimmung von Partikelstruktur und -größe auf die jeweilige Filtrationsaufgabe
- Aufbau eines rissfreien, homogenen Filterkuchens gewährleistet sichere Filtration. Hohe Filtrationsleistung durch großes Nassvolumen. Weitestgehend frei von nicht filtrierenden Teilchen



## REINIGUNGSPLAN FÜR DIE TRAUBENVERARBEITUNG

Was wird gereinigt?	Rebler Leseboxen Lesekisten Eimer Lesegeschirr...	Presse	Schläuche, Fixleitungen	Tanks gegen organischen Schmutz	Tanks Weinsteinentfernung
<b>Produkte</b>	 <p><b>PREZISO WEINSTEINENTFERNER</b> Hochalkalisches Reinigungsmittel für die Entfernung von Weinstein und organischen Rückständen in der Weinerzeugung</p>	&	 <p><b>PREZISO REINIGUNGSVERSTÄRKER</b> Flüssiger Reinigungsverstärker auf Aktivsauerstoffbasis zur kombinierten Reinigung mit Preziso Weinsteinentferner und Preziso Schaumreiniger alkalisch</p>		
<b>Konzentration</b>	Grundreinigung je 5–10%, tägliche Reinigung je 2–5%				je nach Weinsteinbelag 2–10% ig
<b>Temperatur</b>	max. 60 °C				kalt bis 70 °C
<b>Einwirkzeit</b>	10–20 min.				10–40 min.
<b>Anwendung</b>	10l Warmwasser (max. 60 °C) vorlegen und mit 0,5–1l Preziso Weinsteinentferner, 0,5–1l Preziso Reinigungsverstärker zugeben				
	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten	Reiniger im Rundpump-Verfahren anwenden	Gründlich auf zu reinigende Flächen aufbringen Einwirkzeit abwarten Im Tank mit Sprühkopf rundpumpen	Im Tank mit Sprühkopf rundpumpen
	Gründlich mit Wasser nachspülen!				



## SCHAUMREINIGUNG

Was wird gereinigt?	Lesewagen Leseboxen Lesekisten Eimer ...	Trauben-vollernter	Sortierbänder Rebler ...	Presse	Tanks gegen organischen Schmutz	Kellereigeräte gegen organischen Schmutz	Boden, Abflussrinnen	Weingarten- Spritzen ...
<b>Produkte</b>	 <p><b>PREZISO SCHAUMREINIGER ALKALISCH</b> Für alle laugenbeständigen Oberflächen in der Wein- und Obstverarbeitung</p>	&	 <p><b>PREZISO REINIGUNGSVERSTÄRKER</b> Flüssiger Reinigungsverstärker auf Aktivsauerstoffbasis zur kombinierten Reinigung mit Preziso Weinsteinentferner und Preziso Schaumreiniger alkalisch</p>					
<b>Konzentration</b>	Grundreinigung je 5–10% tägliche Reinigung je 2–5%			je 3–5% ig		je 5–10% ig		
<b>Temperatur</b>	10–40 °C							
<b>Einwirkzeit</b>	15–20 min.			10–15 min.				
<b>Anwendung</b>	Flächen einschäumen, auf gute Verteilung achten – Einwirkzeit abwarten Vorsicht, Schaum darf an der Oberfläche nicht eintrocknen! – Gründlich mit Wasser nachspülen							
<b>besondere Hinweise</b>				Zur besseren Verteilung Presse drehen	Nur zur Außen- reinigung!	Zur Außen- reinigung von Füllstraßen, Filtern ...	Nicht geeignet für unbeschich- tete Alupanele!	Bei verzinkten Leitblechen kommt es zu leichtem Zinkabtrag!

# FORMELSAMMLUNG

## ANREICHERUNG

Grundsätzlich gilt:

Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Anreicherung!

Zur Aufbesserung um 1°KMW sind 1,3 kg Zucker pro Hektoliter (100l) notwendig.

Rechenbeispiel: 1000 Liter (10hl) Most sollen von 16°KMW auf 18°KMW aufgebessert werden:

$$1,3 \text{ kg/hl} \times 2 \times 10 \text{ hl} = 26 \text{ kg Zucker}$$

## UMRECHNUNG ZUCKERWERTE

Für die grobe Umrechnung

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

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

Genauere Umrechnung

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

Beispiel: 18°KMW sollen auf °Oe umgerechnet werden

Grobe Umrechnung:  $18^{\circ}\text{KMW} \times 5 \approx 90^{\circ}\text{Oe}$

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

## ALKHOLAUSBEUTE

Alkoholausbeute Überschlag Alk (% vol) = °KMW x 0,65-0,67

Mit zunehmender Reife sollte der höhere Faktor genommen werden

## ENTSÄUERUNG

Einfache Entsäuerung

Zumindest vier Wochen vor Flaschenfüllung! Vor der Entsäuerung ist eine Weinsäure-Bestimmung sinnvoll.

Pro Liter Wein bzw. Most sind 0,67 g Entsäuerungskalk notwendig um 1 g Säure (Weinsäure) zu fällen.

Rechenbeispiel: 1000 Liter Wein sollen von 9 g/l auf 7 g/l entsäuert werden.

$$0,67 \text{ g/Liter} \times 2 \times 1000 = 1340 \text{ g (1,34 kg) Entsäuerungskalk}$$

## ANSÄUERUNG

Grundsätzlich gilt:

Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung!

Notwendige Säuremenge, um Gesamtsäure um 1,00 g/l zu erhöhen

Weinsäure 1,00 g/l

Äpfelsäure 0,89 g/l

Zitronensäure 0,85 g/l

Milchsäure (80 %ig) 1,50 g/l  $\hat{=}$  1,25 ml/l

## SCHWEFELUNG

Zugabe PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG (ml)

je 100 l Maische/Most/Wein

10 mg/l SO<sub>2</sub>.....6,7 ml/100l      50 mg/l SO<sub>2</sub>..... 33,3 ml/100l

20 mg/l SO<sub>2</sub>..... 13,3 ml/100l      60 mg/l SO<sub>2</sub>..... 40,0 ml/100l

30 mg/l SO<sub>2</sub>.....20,0 ml/100l      70 mg/l SO<sub>2</sub>..... 46,7 ml/100l

40 mg/l SO<sub>2</sub>.....26,7 ml/100l      80 mg/l SO<sub>2</sub>..... 53,3 ml/100l

Zugabe PREZIOS KPS (g)

1 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 5 mg SO<sub>2</sub>/l

5 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 25 mg SO<sub>2</sub>/l

10 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 50 mg SO<sub>2</sub>/l

15 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 75 mg SO<sub>2</sub>/l

20 g KPS auf 100 l Most/Wein entspricht 100 mg SO<sub>2</sub>/l

## MASSEINHEITEN

1 hl = 100l

1 l = 1000 ml

1 kg = 1000 g

1 g = 1000 mg

1 %ig = 1 l/100l = 1000 ml/100l

0,1 %ig = 0,1 l/100l = 100 ml/100l

# SÄUERUNG

Säuerung in g/l Ausgedrückt in Weinsäure	L-Weinsäure g/100 l	Milchsäure 80%ig ml/100 l	D/L - Äpfelsäure g/100 l
0,1	10	12,5	8,9
0,2	20	25	17,8
0,3	30	37,5	26,7
0,4	40	50	35,6
0,5	50	62,5	44,5
0,6	60	75	53,4
0,7	70	87,5	62,3
0,8	80	100	71,2
0,9	90	112,5	80,1
1	100	125	89
1,1	110	137,5	97,9
1,2	120	150	106,8
1,3	130	162,5	115,7
1,4	140	175	124,6
1,5	150	187,5	133,5
Maximale Säuerung im Most 1,5 G/Lt			
1,6	160	200	142,4
1,7	170	212,5	151,3
1,8	180	225	160,2
1,9	190	237,5	169,1
2	200	250	178
2,1	210	262,5	186,9
2,2	220	275	195,8
2,3	230	287,5	204,7
2,4	240	300	213,6
2,5	250	312,5	222,5
Maximale Säuerung im Wein 2,5 g/l			

# WISSENSWERTES

## GLUCANTEST (ALKOHOLTEST)

(Nachweisgrenze > 15 mg/l Glucan)

5 ml des zu untersuchenden Weines oder Mostes werden in ein Reagenzglas pipettiert. Dazu gibt man 2,5 ml 96%igen Alkohol. Durch leichtes Schütteln des Reagenzglases werden die beiden Flüssigkeiten gut vermischt. Bei einer Menge von mehr als 15 mg/l Glucan tritt innerhalb weniger Minuten ein fadenartiger Niederschlag auf.

## PEKTINTEST (ALKOHOLTEST)

2,5 ml Saft wird mit 5,0 ml Alkohol (96%iger Alkohol + 1% Salzsäure) in einem Reagenzglas vermischt. Auf Grund der Geschwindigkeit der Flockenbildung und dem Aussehen der Flocken lässt sich die Menge des vorhandenen Pektins und dessen Abbaugrad erkennen. Tritt nach 15 Minuten keine Ausflockung mehr ein, ist das Pektin vollständig abgebaut.

# TROCKENEIS BEI DER LESE

Menge an Trockeneis bei entsprechender Außentemperatur je 100 kg Trauben

Trauben Temp.	Außentemperatur			
	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

Menge an Trockeneis in kg um bei einer entsprechenden Außentemperatur 100 kg Trauben 1–4 Stunden auf 8 °C zu halten.

Zeit	Außentemperatur			
	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

## Impressum

Wein & Obstbau 2022-2023 – RWA Raiffeisen Ware Austria AG. Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Verwendete Fotos sind teilweise Symbolfotos. Bitte um Verständnis, dass nicht immer alle beworbenen Produkte in allen Verkaufsstellen vorrätig sein können. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter [www.lagerhaus.at](http://www.lagerhaus.at) abgerufen und auf Verlangen unentgeltlich übermittelt werden können.



### TRAUBENVERARBEITUNG

Zugaben beim RebeIn/Entrappen/Quetschen

**PREZISO KPS** bei hoher Traubenreife 5 g/100 kg | bei hohem pH-Wert (> 3,5) und hoher Traubenreife 10 g/100 kg

oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** bei pH-Wert über 3,5 und geschädigtem Lesegut 33–47 ml/100 l

**PREZISO AKTIVKOHLE GE** pro %-Fäulnis je l g auf 100 kg | bei stark befallenen Lesegut bis zu 10–40 g/100 kg

**PREZISO TANNIN MAISCHE** 1–30 g/hl

Komplexe Mixtur aus Ellagtanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidinen

Keine Maischeenzymierung bei geschädigtem Lesegut!

**TIPP** Kontrolle des pH-Wertes. Beachten Sie die jahrgangsspezifischen gesetzlichen Rahmenbedingungen für die Ansäuerung und die spätere Anreicherung! Anreicherung und Ansäuerung im Saft schließen einander aus.



### HEFEREHYDRIERUNG, HEFEWAHL UND NÄHRSTOFFVERSORGUNG

Um die Hefe optimal auf die alkoholische Gärung vorzubereiten und ihre Membranflexibilität positiv zu beeinflussen, sind Nährstoffe in organischer Form wie Aminosäuren, Sterole und Lipide bereits bei der Heferehydrierung entscheidend.

**NÄHRSTOFF ZUR REHYDRIERUNG** 25 g/hl Aminosäuren, Sterole und Lipide sowie Stickstoff in organischer Form

Hefewahl

**PREZISO ROT KOMPLEX** würzige Beeren- und Dörrobstaromen 25 g/hl, empfohlene Gärtemperatur 16–26 °C

**PREZISO UNIVERSAL** aromareiche, fruchtige und nuancenreiche Weine 25 g/hl, empf. Gärtemperatur 16–24 °C

Nährstoffversorgung während der Gärung im Gärgewinde

Um eine optimale Nährstoffversorgung gewährleisten zu können, muss die Gärung regelmäßig kontrolliert werden. Am einfachsten und effizientesten ist die laufende Verkostung um aromastörenden Entwicklungen rechtzeitig entgegenwirken zu können. Es wird empfohlen, die Nährstoffgabe auf mehrere kleine Dosen aufzuteilen um die Hefepopulation ausreichend und langfristig zu versorgen.

**PREZISO HEFENÄHRSTOFF PLUS B** (Hefezellwand, DAP, Thiamin-Vit. B1, Cellulose) 40 g/hl bis zum 1. Gärdrittel

Bei dumpfen Gäraromen im letzten Gärdrittel 5–10 g/hl DAP zur Bockserbehebung einsetzen.

Einleitung des biologischen Säureabbaus (BSA)

Bei faulem Lesegut und bei pH-Werten von 3,5 aufwärts ist die Beimischung mit speziellen Milchsäurebakterien-Starterkulturen sinnvoll, damit kann die Gefahr des mikrobiellen Verderbs gemindert und sensorisch unerwünschten Fehltonen entgegengewirkt werden. Bereits ca. 1–2 Tage nach Hefegabe wird mit diesen Starterkulturen beimpft. Bei tiefen pH-Werten unter 3,2 ist die Entsäuerung mit **PREZISO KALIUMHYDROGENKARBONAT** oder **PREZISO CALCIUMCARBONAT** nach Vorversuchen empfehlenswert.



**PREZISO BSA-NÄHRSTOFF** 20–40g/hl Für die optimale Nährstoffversorgung mit Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.

**Bei Botrytis belastetem Lesegut**

Um Filtrationsprobleme zu vermeiden, wird vorab ein Glucan-Test\* empfohlen. Sollte dieser positiv ausfallen sind folgende Maßnahmen zu treffen:

**PREZISO ENZYM FILTRATION** 3g/hl Zeitpunkt abklingende Gärung Wirkzeit 2 Tage

**Nach Maischegärung abpressen**

Eine weitere qualitätsfördernde Maßnahme ist die Fraktionierung von Seih- und Pressmost. Zur Qualitätssicherung wird eine Wein-Analyse in Ihrem Weinlabor vorab empfohlen.

**Gerbstoffbehandlung**

Bei geschädigtem Traubenmaterial ist es entscheidend, bereits frühzeitig qualitätsverbessernde Maßnahmen durchzuführen.

**PREZISO PVPP** 10–30g/hl

**Kaseinhaltige Produkte**

**PREZISO GERB-EX-SAFT** pulverförmiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 10–70g/hl

**PREZISO MOSTGELATINE** flüssiges, kaseinhaltiges Mischprodukt 50–200ml/hl

**Kaseinfreies Produkt**

**PREZISO GERB-EX-SAFT-KF** pulverförmiges, kaseinfreies Mischprodukt 10–90g/hl

Über Nacht absetzen lassen und am nächsten Tag großzügig vom Geläger abziehen – Raue Fülle.

**Wenn BSA noch nicht erfolgte, aber doch erwünscht ist**

Direktbeimpfung mit **BSA UNIVERSAL** nach Gärende (Herstellerinformationen beachten) Alkohol < 15,0 Vol.-% Gesamt-SO<sub>2</sub> < 40 mg/l pH-Wert > 3,2 Temperatur während des gesamten BSA > 18 °C

**PREZISO BSA-NÄHRSTOFF** 20–40g/hl

Wir empfehlen zur Absicherung die titrierbare Säure- und Äpfelsäure-Bestimmung im Weinlabor durchführen zu lassen! Den Abbau des Diacetyls (ca. 14 Tage nach BSA-Ende) abwarten und erst dann den Wein mit

**PREZISO KPS** oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** abschwefeln!

Wenn biologischer Säureabbau nicht erwünscht ist empfiehlt es sich nach abgeschlossener Gärung das Produkt umzuziehen und anschließend mit **PREZISO KPS** oder **PREZISO KALIUMBISULFITLÖSUNG** aufzuschwefeln.

**Eiweißstabilisierung**

Bentonitschönung: mittels Eiweißtest wird der Bentonitbedarf ermittelt! Für dessen optimale Wirkung und zur Reinheitsüberprüfung das Bentonit in möglichst weichem Wasser vorquellen und immer Ansatzwasser auf Fehlgeschmack überprüfen! Es empfiehlt sich den genauen Bedarf durch ein Weinlabor bestimmen zu lassen.

**HARMONISIERUNG & STABILISIERUNG**

Die Auswahl von Preziso-Tanninen und Chips beruht auf dem Gesichtspunkt harmonische, runde und elegante Weine zu bereiten. Preziso-Tannine unterstützen die Struktur, den Körper und die Frucht. Die Rebsortentypizität wird gefördert, ohne dass die Tannine dominant wirken. Für die harmonische Einbindung und das Erreichen der erwünschten Weinstilistik empfiehlt sich der Ansatz von Vorversuchen. Sehr gerne stehen Ihnen die Önologinnen und Önologen der Lagerhaus-Weinlabore für Vorversuche zur Verfügung.

**PREZISO GRANULAT** 50–500g/hl Reaktionszeit 5–20 Tage

**PREZISO CHIPS AM** 50–300g/hl Reaktionszeit 5–30 Tage

**PREZISO CHIPS FR** 50–300g/hl Reaktionszeit 5–30 Tage

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

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

**FÜLLVORBEREITUNG**

SO<sub>2</sub>-Stabilität ist gegeben, wenn 4–6 Wochen ein stabiler SO<sub>2</sub>-Gehalt von 40mg/l vorliegt.

Weinsteinstabilität, Calciumstabilität

**PREZISO METAWEINSÄURE 40** gesetzlich zugelassene Höchstmenge in der EU beträgt max. 10g/hl

**FILTRATION**

Siehe Seite 36

\*siehe Seite 39



# DIE LAGERHAUS WEIN & OBSTBAU CENTER FREUEN SICH AUF IHREN BESUCH!

**Wein & Obstbau Center Ehrenhausen**  
8461 Ehrenhausen  
Garnitzstraße 100  
Tel.: 03453/2505  
Fax: 03453/2505-20  
hirschmujl@gleinstaetten.rlh.at  
Ansprechpartner: Franz Hirschmujl

## Wein & Obstbau Center Guntramsdorf

2353 Guntramsdorf  
Kilingerstraße 3  
Tel.: 02236/53784-16  
Fax: 02236/53784-40  
Julia.konstanzer@wienebecken.rlh.at  
Ansprechpartner: Julia Konstanzer

## WBS Bruck/Leitha

2460 Bruck/Leitha, Feldgasse 4-6  
Tel.: 02162/210-82, Fax: 02162/210-44  
baumarkt\_bruck@lgr.rlh.at

## WBS Deutsch Schützen

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

## RLH Eisenstadt

Weinbauabteilung, 7000 Eisenstadt  
Bahnhofplatz 4  
Tel.: 02682/62544, Fax: 02682/62544-14  
weinbau@eisenstadt.rlh.at  
Ansprechpartnerin: Bettina Predl

## WBS Fehring

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

## WBS Feldbach

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

## WBS Großwiflersdorf

Lagerhaus Thermenland egen  
8263 Großwiflersdorf 240  
Tel.: 03385/7801-16, Fax: 03385/7801-30  
hg@thermenland.rlh.at

## WBS Hartberg

8230 Hartberg, Ferdinand-Lehis-Straße 38  
Tel.: 03332/607-225, Fax: 03332/607-5225  
kellerei@wechselfeld.at

**Wein & Obstbau Center Haugsdorf**  
2054 Haugsdorf, Bahnstraße 17  
Tel.: 02944/2220-70  
Fax: 02944/2220-8  
andreas.schreiber@nollabrunn.rlh.at  
Ansprechpartner: Andreas Schreiber

## Weinzentrum Gols

7122 Gols, Am Berg 8  
Tel.: 02173/2786  
Fax: 02173/2786-11  
kellereigols@fk.rlh.at  
Ansprechpartner: Jürgen Würzinger

## 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@stpoelten.rlh.at  
Ansprechpartnerin: Carina Heinrich  
Tel.: 02782/83303 13

## WBS Jörgen

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

## WBS Kottingbrunn

2542 Kottingbrunn, August-Resch-Straße 4  
Tel.: 02252/76171-16, Fax: 02252/76171-31  
markus.stechauer@wienebecken.rlh.at  
Ansprechpartner: Markus Stechauer

## WBS Ternitz

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

## WBS Pulkau

3741 Pulkau, Bahnstraße 21  
Tel.: 02946/2250, Fax: 02946/2250-12  
rh\_pulkau@weiterfeld.rlh.at

## WBS Retz

2070 Retz, Dr. Gregor-Körner-Gasse 5  
Tel.: 02942/2377, Fax: 02942/2377-10  
rh\_retz@weiterfeld.rlh.at

**Wein & Obstbau Center Langenlois**  
3550 Langenlois, Gewerbestraße 8-12  
Tel.: 02734/7010-50  
Fax: 02734/7010-60  
wbc\_langenlois@absdorf.rlh.at  
Ansprechpartner: Martin Haindl  
Mobil: 0664/627 57 36

## Wein & Obstbau Center Poysdorf

2170 Poysdorf, Bahnstraße 6  
Tel.: 02552/2312  
Fax: 02552/2312-37  
eneder@poysdorf.rlh.at  
Ansprechpartner: Ernst Riederer DW 33  
Mobil: 0664/627 46 28

## WBS Rösschitz

3743 Rösschitz, Pulkauer-Straße 1  
Tel.: 02984/2705, Fax: 02984/4269  
rh\_rosschitz@nollabrunn.rlh.at

## WBS Stainz

8510 Stainz, Langenwiesbachgasse 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

## Lagerhalle Rust+Mörbisch

Rust, Am Seekanal 11, 7071 Rust  
Tel.: 02685/206  
rh\_rust@aon.at

## Mörbisch

Raiffeisenstraße 15, 7072 Mörbisch  
Tel.: 02685/8383

## WBS Tulln

3430 Tulln, Königstetterstraße 163  
Tel.: 02272/64295-13, Fax: 02272/64295-10  
agrar-tulln@tulln-neulengbach.rlh.at

## WBS Horitschon

Hauptstraße 59, 7312 Horitschon  
Tel.: 02610/422 72-31, Fax: 02610/422 72-17  
Mobil: 0664/627 5523  
anemes@horitschon.rlh.at

**Wein & Obstbau Center Wolkersdorf**  
2120 Wolkersdorf  
Winzerstraße 3  
Tel.: 02245/83770  
Fax: 02245/83771  
weinbaucenter@korneuburg.rlh.at  
Ansprechpartner: Christian Wimmer  
Mobil: 0676/579 89 03

