



MIT DROP&GO MACHEN SIE SICH DAS LEBEN LEICHTER!

Einige Produkte von **MARTIN VIALATTE®** können ohne vorherige Arbeitsschritte direkt auf Moste bzw. Weine gegeben werden, was die Anwendung vereinfacht und Zeit spart: DAS SIND UNSERE **DROP&GO-PRODUKTE!**

AUF MOSTE

VORKLÄRUNG UND KLÄRUNG

KTS® FLOT

Dieses vielseitig einsetzbare pflanzliche Schönungsmittel führt zu ausgezeichneten Ergebnissen bei der Flotation und Sedimentation, **beugt aber auch Oxidation vor und korrigiert Bittertöne.**



PROVGREEN® L100

Erbseprotein-Lösung für eine rasche Mostklärung mit begrenzter Trubmenge. **Entfernung oxidierter Polyphenole.**



DELTA GREEN

Kombination aus Pflanzenproteinen, PVPP und Cellulose zur **Behandlung von Weiß- und Rosémosten gegen Oxidation.** Minderung des adstringierenden Geschmacks und der Bittertöne.



VIAZYM® CLARIF ONE

Flüssiges pektolytisches Enzymprodukt zur raschen Klärung von Weiß- und Rosémosten. Erzielung eines kompakteren Trubs.



ALKOHOLISCHE GÄRUNG

Beachten Sie bezüglich der Anwendungsbedingungen den Entscheidungsbaum auf der Rückseite.

VIALATTE FERM® HD18

Saccharomyces cerevisiae-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, die Vergärung **bei sehr hohem Zuckergehalt** zu starten. Gleichzeitig zeigt sie eine **sehr große Resistenz gegenüber hohem Alkoholgehalt.**



SO.DELIGHT®

Saccharomyces cerevisiae-Hefe die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, die Bildung von Estern und die Erzeugung von **Aromenprofilen mit Gäraromen** zu fördern.



YEASTIE®

Saccharomyces cerevisiae-Hefe die selektiert wurde, weil bei ihr **ohne Leistungsverlust auf die Rehydrierung verzichtet werden kann.**



NUTRICELL® INITIAL

Organischer Nährstoffzusatz auf Basis von Hefeautolysaten mit einem **hohen Anteil an Aminosäuren und Sterin** für eine **qualitative, kontrollierte Gärsteuerung.**



AUF MOSTE UND WEINE

BESONDERE ARBEITSSCHRITTE

NOIR ACTIVA + LIQUIDE

Entfärbende Aktivkohle für die Weinbereitung, die **zur Beseitigung von Farbfehlern bei Weißweinen und zur Dekontamination von Mosten und Weinen mit mikrobiologischer Kontamination** verwendet werden kann.



AUF WEINE

WEINSTEINSTABILISIERUNG

ANTARTIKA®

Verschiedene Kaliumpolyaspartat-Lösungen zur Stabilisierung **von Weinen gegenüber der Ausfällung von Kaliumbitartrat.**



CRISTAB® BV

20%ige Cellulosegummi-Lösung, die **niedrige Viskosität mit hoher Konzentration** verbindet, um **Weine gegenüber der Ausfällung von Kaliumbitartrat zu stabilisieren.**



Produktfamilien

- Hefen
- Nährstoffzusätze
- Mostschönungsmittel
- Enzyme
- Stabilisatoren
- Spezielle Behandlungen





WAS IST DAS?

Diese Produkte wurden zunächst in unserem Versuchszentrum in Montagnac (34) getestet und anschließend wurden Anwendungsversuche im Keller durchgeführt. Die einfache Anwendung wird durch die Herstellungsart oder schlicht durch ihre Zusammensetzung ermöglicht.

AUSWAHL DER HEFE-/NÄHRSTOFF-KOMBINATION, DIE FÜR DIE CHARAKTERISTIKA DES MOSTS UND DIE ANGESTREBTEN PROFIL-ZIELSETZUNGEN GEEIGNET IST.

HEFESTAMM: VIALATTE FERM® Produktreihe
Dosierung a 20 g/hL
Je nach Verfahren Rehydrierung - Produktdatenblatt beachten

GEEIGNETE NÄHRSTOFFVERSORUNG: ORGANISCH UND SEQUENZIELL NUTRICELL® Produktreihe
Dosierung a 20 g/hL

1
GÄRLEISTUNG UND SENSORISCHE LEISTUNG
STRESSAUSLÖSENDE und **NICHT-STRESSAUSLÖSENDE**
Vinifikationsbedingungen

2
GÄRLEISTUNG UND VEREINFACHUNG DES VINIFIKATIONSPROZESSES
NICHT-STRESSAUSLÖSENDE
Vinifikationsbedingungen

ZIELSETZUNGEN

3
GÄRLEISTUNG UND VEREINFACHUNG DES VINIFIKATIONSPROZESSES
STRESSAUSLÖSENDE
Vinifikationsbedingungen

DROPS & GO
AUSWAHL DER HEFE-/NÄHRSTOFF-KOMBINATION, DAS DIREKT OHNE REHYDRIERUNG VERWENDET WERDEN KANN

Potenzieller Alkohol > 13,5% vol.
Trübung < 80 NTU
14°C > Temperatur > 28°C

HEFESTAMM: VIALATTE FERM® Produktreihe
DROPS & GO
Dosierung a 30 g/hL
NÄHRSTOFFZUSATZ: NUTRICELL® Produktreihe
DROPS & GO
Dosierung a 30 g/hL

DROPS & GO
AUSWAHL DER HEFE-/NÄHRSTOFF-KOMBINATION, DAS DIREKT OHNE REHYDRIERUNG VERWENDET WERDEN KANN

Hefe YEASTIE®
Dosierung a 30 g/hL
NÄHRSTOFFZUSATZ
Dosierung a 30 g/hL

