

... enostavno naravno.



Ekstrakcija barve:

Sihazym UNI

Kvasovke:

SIHA 8

SIHA 10

Hrana za kvasovke:

Vrelna sol plus

Biološki razkis:

Viniflora Oenos



METROB®

mednarodna trgovina in storitve d.o.o.

Začret 20a
3202 Ljubecna
Tel.: 03/ 78 06 330
Fax: 03/ 78 06 341
E-mail: info@metrobsi

www.metrobsi

BEGÉROW

VINIFIKACIJA RDEČIH VIN

Vrhunska rdeča vina čakajo pripravljena v vinogradu.

Premišljena uporaba različnih korakov in pristopov, ki so prilagojena določeni sorti grozdja, bo zagotovo prinesla uspeh.

Pridelava lahkih, pitnih rdečih vin

Pridelava krepkih rdečih vin, primernih za staranje

PREDVIDENE SORTE



- modri pinot, portugalka, zweigeld, žametna črnina, modra frankinja

- cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, refošk, gamay, modra frankinja



OBDELAVA GROZDJA IN DROZGE

- grozdje je popolnoma zdravo in potrgano v polni zrelosti, jagode lepo obarvane (fenolna zrelost),
- trgatav in predelava nepoškodovanega grozdja pri kar najnižjih temperaturah,
- pecljanje ob primernem razmiku valjčkov,
- uporaba 2-4 g/hl **SIHA- Sihazym Extro** ali 4-7 g/hl **Sihazym UNI**,
- dožveplanje s 30 -40 mg/l SO₂

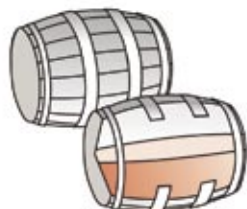
- grozdje je popolnoma zdravo in potrgano v polni zrelosti, jagode lepo obarvane (fenolna zrelost),
- hitra predelava,
- pecljanje ob primernem razmiku valjčkov,
- uporaba 4-6 g/hl **SIHA- Sihazym Extro** ali 5-10 g/hl **Sihazym UNI**,
- dodamo 10-20 % nepecljanega grozdja



POTEK VRENJA

- dodatek kvasovk: 15-20 g/hl **SIHA- Aktiv 8**,
- 30 g/hl **SIHA- Vrelne soli** ali 50 g/hl **Vrelne soli Plus**
- vrenje na drozgi (maceracija) pri 20-25°C,
- vrenje drozge v odprti kadi ali posodah s statičnim ali dinamičnim sistemom namakanja klobuka,
- pri posodah z vgrajenimi mešali ne mešamo prepogosto,
- maceriramo od 4-5 dni nato ocedimo, sprešamo in pustimo odvreti v sodu ali cisterni

- dodatek kvasovk : 15-20 g/hl **SIHA- Aktiv 10**,
- 30 g/hl **SIHA- Vrelne soli** ali 50 g/hl **Vrelne soli Plus**,
- vrenje na drozgi (maceracija) pri 22-28°C,
- vrenje drozge v zaprti kadi ali posodah s statičnim ali dinamičnim sistemom namakanja klobuka,
- postopek vrenja vodimo na drozgi do dokončnega povretja, nato odtakanje in prešanje



NEGA MLADEGA VINA

- zorenje v lesenih sodih ali cisternah,
- biološki razkis s **SIHA- Viniflora Oenos**, ali kemijski razkis s **SIHADEX**-om,
- razgradnja diacetila,
- pozno žveplanje z največ 80 mg/l SO₂,

- zorenje v lesenih sodih ali barrique sodčkah (**Seguin Moreau**) 12-18 mesecev,
- biološki razkis s **SIHA- Viniflora Oenos**,
- razgradnja diacetila,
- pozno žveplanje z največ 80 mg/l SO₂,
- čiščenje z 2 g/hl **SIHA ribjega mehurja**



FILTRACIJA

- groba filtracija z **Becogur 3500**, ali s slojnicami **BECO KD-7**,
- fina filtracija s slojnicami **BECO KDS 12**

- groba filtracija z **Becogur 3500**, ali s slojnicami **BECO KD-7**,
- fina filtracija s slojnicami **BECO KDS 12**

Zemaški Ohlinger za mirna in peneča vina. Barrique sodi: Seguin Moreau.