

Ansatzpunkt *Rebe*

smart'app

Ansatzpunkt *Keller*

ANWENDUNG 1 ANWENDUNG 2

Noch dicht gedrängte Einzelblüten

Aufgespreizte Einzelblüten



oenoterris fleur

- Sorgt für eine homogene Blüte
- Mindert die Asynchronität
- Verbessert die Resistenz gegenüber abiotischem Stress
- Ermöglicht eine gute phenolische Reife der roten Beeren
- Optimiert das Aromenpotenzial zur Erzeugung von Weiß- und Roséweinen

ANWENDUNG 1 ANWENDUNG 2

Beginnende Reife

Reife



oenoterris arôme

- Fördert die Bildung von Thiol- und Ester-Vorstufen
- Regt die Glutathion-Bildung an
- Verbessert die Resistenz gegenüber abiotischem Stress

ETAPPE

Charakterisierung der Moste



SMART'APP COLLAGE

- Entscheidungsfindung für eine gezielte Schönung
- Auswahl aus mehreren möglichen Schönungsmitteln

ETAPPE

Mostschönung



OENOVEGAN® EPL

- 100 % pflanzlich
- Synergie zwischen Erbsenproteinen und Hefeproteinextrakten (EPL)
- Besondere Aromenmerkmale: Wahrung, Spritzigkeit, Komplexität, Finesse

ETAPPE

Nährstoffversorgung der Hefe



VIVACTIV® ARÔME

- 100 % Autolysat
- Hoher Anteil an Aminosäuren
- Wirksamkeit der Vergärung

ETAPPE

Alkoholische Gärung



SELECTYS® THIOL

- Spezielle Auswahl
- Hydrolyse der Thiol-Vorstufen
- Starker Aromenausdruck
- Bessere Gärqualität



Blattspritzung



Vorklärung NTU 80



Alkoholische Gärung T 14-15°C



Verkostung

Für weitere Informationen besuchen Sie die Website www.oenoterris.com oder kontaktieren Sie Ihren beratenden Önologen.