

## Unsere Empfehlungen für den Jahrgang 2017

Die Filtration des Weinjahrgangs wird teilweise als sehr gut beschrieben. Dies erkennbar durch die starke Selbstklärung der Weine was auf der Verarbeitung von gesunden Trauben beruht. Hingegen weisen einige Jungweine des Jahrgangs 2017 einen schlechten selbstklärungsgrad auf. Bei diesen Weinen verblocken die Filter schlagartig und eine enzymatische Behandlung und eine mehrstufige Vorfiltration ist erforderlich.

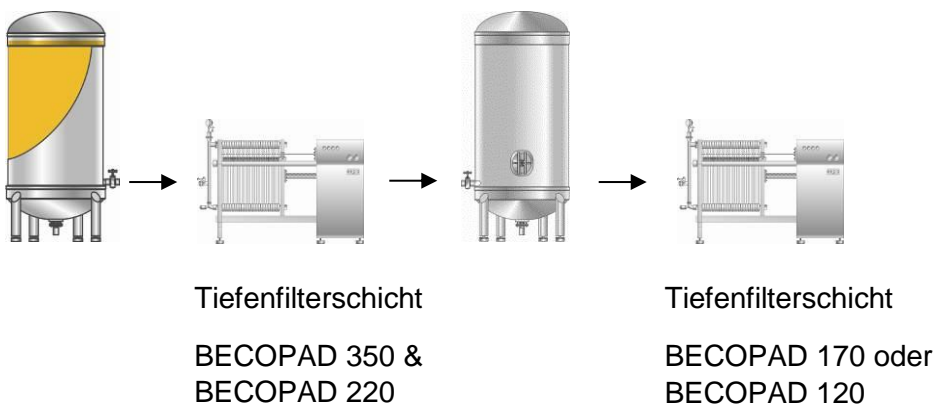
Traditionsgemäß setzen Winzer auf die Kieselgurfiltration mit unterschiedlichen Kombinationen an Kieselguren und Perliten. Dies ist jedoch, besonders bei Weinen die eine sehr hohe eigene Selbstklärung erreichen, überflüssig. Die Weine die einen eigenen hohen Klärgrad aufweisen, in Variante 1 dargestellt, können direkt mit einer Tiefenfilterschichten abfiltriert und eingelagert werden.

Bei Weinen mit NTU-Gehalten > 10 ist eine Kieselgurfiltration im Kombination mit BECOGUR 3500/200 erforderlich. Die Weine zeigen einen gewissen Grad an Selbstklärung, jedoch ist die Trübung optisch sehr leicht zu erkennen. Bei dieser Art von Weinen ist eine Schönung mit Gelatine/Kieselol in Kombination mit einer vorhergehenden  $\beta$ -Glucanase-Behandlung notwendig, um den Trubgehalt zu senken und die Filtrationseigenschaften zu erhöhen (s. Variante 2 und Variante 3).

## Die Weinfiltration für den Jahrgang 2017:

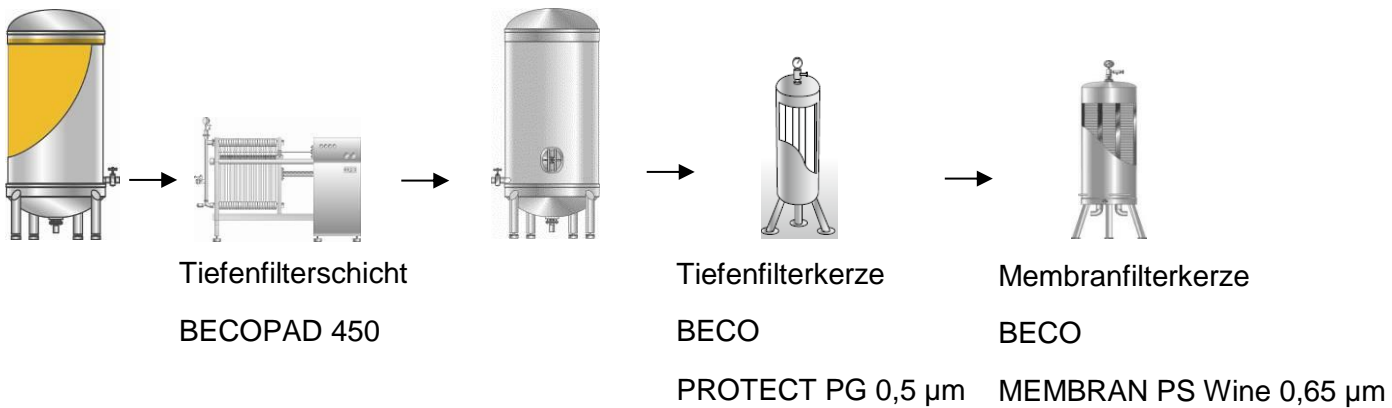
1. Variante: gute Selbstklärung, Weine mit geringem Restzuckergehalt (trocken), Schwefel stabil

Vorfiltration mit Tiefenfilterschichten und anschließender Sterilfiltration mit Tiefenfilterschichten (wenn keine Kerzenfilter im Betrieb vorhanden sind)



2. Variante: keine optimale Selbstklärung der Wein, geringer Restzuckeranteil (trocken), BSA vollständig abgelaufen, Schwefel stabil – Achtung: keine Sterilfiltration, da 0,65 µm Membranfilterkerze

Vorfiltration mit BECOPAD und anschließende Füllfiltration mit Tiefenfilterkerzen und Membranfilterkerzen 0,65 µm (nicht steril, nur hefefrei)



3. Variante: Universalempfehlung, Wein mit unterschiedlichen Restzuckerkonzentration (trocken, halbtrocken, feinherb, süß), hohe Flexibilität  
Vorfiltration mit BECOPAD und anschließende Füllfiltration mit Tiefenfilterkerzen und Sterilfiltration mit Membranfilterkerzen

