

Predelava jabolk in hrušk v sadna vina

Uporabimo zdravo, nepoškodovano sadje
(jabolka, hruške)



Sadje zmeljemo		Učinek/cilj
<ul style="list-style-type: none">Žveplanje s K-metabisulfit 5–10 g/hl ali SulfoLiq K15 (17 – 33 g/hl)Dodatek encima:<ul style="list-style-type: none">- SIHAZYM Extro (2–3 g/hl) ali- SIHAZYM Uni (3–4 g/hl) pri nizki temperaturi 10–12 °C, 6–8 ur	<p>↓ Spontana flora (preprečitev oksidacije)</p> <p>↑ Izkoristljivost samotoka, lažje prešanje, primarne arome</p>	
Prešanje: pri nizkih tlakih		
<p>Razsluzevanje :</p> <ul style="list-style-type: none">Želatina tekoča (70–100 ml/hl) inBecosol 30% (70–100 ml/hl)SIHA Mošt bentonit G (50–100g g/hl) <p>Po razsluzu čimprej dodamo kvasni nastavek</p>	<p>↑ Hitra sedimentacija, povečevanje arome mošta, preventivna zaščita pred oksidacijo</p> <p>↑ Stabilizacija beljakovin</p>	
Vretje		
<p>Temperatura vretja 15–17 °C.</p> <p>Pri pripravi kvasnega nastavka uporabimo</p> <ul style="list-style-type: none">SIHA Speedferm (30 g/hl) <p>Uporabimo kvasovke SIHA 3, SIHA 7, SIHA Cryarome, ... (20–25 g/hl)</p> <ul style="list-style-type: none">V neugodnih razmerah povečamo odmerek kvasovk za 10–15 g/hl <p>Dodatek hrane za kvasovke:</p> <ul style="list-style-type: none">SIHA Vrelna sol Plus (50g/hl v dveh odmerkih)	<p>↑ Večja aktivnost kvasovk, aktivnost kvasovk do konca vretja</p> <p>↑ Optimalna oskrba kvasovk s hranili</p>	
Mlado sadno vino		
<p>Hiter pretok po končanem vrenju.</p> <p>Dodatek (kontrola) žvepla (35–40 mg/l SO₂)</p>	<p>↑ Stabilnost vina</p>	
Filtracija		
<p>Groba filtracija z Kieselgur 3500 ali s slojnicami BECOPAD 550 ali EUROPOR K3</p>		

↑ - povečevanje ↓ - zmanjševanje

