

**Weinstile 2009 –
Alles eine Frage des Stils**



Weinstile 2009 – Alles eine Frage des Stils



BEGEROW

Weinstile 2009 – Alles eine Frage des Stils

A man and a woman are featured in a stylized graphic. The man is on the right, looking slightly to the left. The woman is on the left, singing or shouting with her mouth open. The background is white with black grapevines and clusters of grapes. The text is in a pinkish-red color.

... mein Spätburgunder ist
so fruchtig und intensiv
wie Samba in Rio ...

... mein Dornfelder ist
wie ein Rendezvous
in einer lauen
Sommernacht ...

BEGEROW

Weinstile 2009 – Alles eine Frage des Stils



BEGEROW

Riesling – so frisch und vielseitig wie mein Musikgeschmack



Weinenzyme:

zur Mostvorklärung
schnelle und gute Sedimentation des Mostes
arbeitet bei 10°C mit 2 g/hl
arbeitet bei 15°C mit 1 g/hl

Hefenährstoffe:

inaktive Hefepräparate zur Rehydrierung
schnellere Angärung und sichere Endvergärung
SIHA Gärsalz in den Most
für den Stickstoffgehalt im Most zu erhöhen
SIHA Proferm H+² in den Most
für die komplette Hefeernährung

Trockenreinzuchtheefe:
oder

SIHA 7 – Rieslinghefe
SIHA WhiteArome – neue Selektion aus Riesling
frischer, moderner Rieslingstil
Gärtemperatur: 17-19 °C

Milchsäurebakterien:

zur Direktbeimpfung
- für Simultanbeimpfung geeignet, geringe oder kein
Diacetyl
- pH-Wert des Mostes muß kleiner 3,5 sein

BEGEROW

Sauvignon blanc – wie Audrey Hepbrun im Arm von Sean Connery



Weinenzyme:

zur Mostvorklärung
schnelle und gute Sedimentation des Mostes
arbeitet bei 10°C mit 2 g/hl
arbeitet bei 15°C mit 1 g/hl

Hefenährstoffe:

inaktive Hefepräparate für die Rehydrierung
schnellere Angärung und sichere Endvergärung
SIHA Gärsalz in den Most
für den Stickstoffgehalt im Most zu erhöhen
SIHA Proferm H+² in den Most
für die komplette Hefeernährung

Trockenreinzuchthefer:

SIHA Cryarome – fördert durch spezielle Enzymaktivität
in der Hefe das Sauvignon blanc Aroma
-für Gärtemperaturen von 17-19°C – nicht
kalt vergären (<15°C)
- bringt grüner Pfeffer, Paprika, Stachelbeere

Milchsäurebakterien:

kein BSA

Achtung:

**kein Kupfersulfat einsetzen
so wenig wie möglich Luftkontakt!**

BEGEROW

Spätburgunder – so fruchtig und intensiv wie Samba in Rio



Weinenzyme:

SIHAZYM Extro für Maischegärung
mehr Farbe, mehr frei ablaufender Most in der
Presse

3-5 g/100 kg Maische

Weinenzyme:

SIHAZYM Extro –
nach Maischeerhitzung in die rückgekühlte
Maische (~ 45-50°C) nicht wärmer
mehr Farbe, mehr frei ablaufender Most in der
Presse, schneller Pektinabbau

2-3 g/100 kg Maische

Trockenreinzuchtheefe

SIHA 8 – zügige Vergärung und sichere
Endvergärung

- bringt Kirsch, Brombeeren Aromen

Gärtemperatur auf der Maische: 18-20 °C

Milchsäurebakterien:

traditionelle Beimpfung mit
Direktbeimpfungskulturen

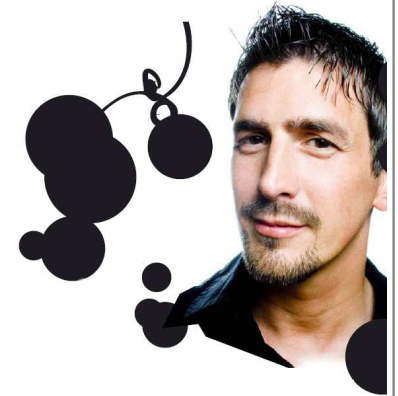
in die abklingende Gärung

(Restzucker < 10 g/l)

vollmundige, strukturbetonte Weine

BEGEROW

Dornfelder – wie ein Rendezvous in einer lauen Sommernacht



Weinenzyme: SIHAZYM Extro – Maischegärung
mehr Farbe, mehr frei ablaufender Most in der Presse

3-5 g/100 kg Maische

Weinenzyme: SIHAZYM Extro – nach Maischeerhitzung in die rückgekühlte Maische (~ 45-50°C)
nicht wärmer

mehr Farbe, mehr frei ablaufender Most in der Presse, schneller Pektinabbau

2-3 g/100 kg Maische

Tannine: SIHA Tannin FC (8-10 g/hl)
für Farbstabilisierung

Trockenreinzuchtheefe SIHA 10 – moderate Gärung und sichere Endvergärung

- bringt Bitterschokolade-Aromen, reife Beerenfrüchte

Milchsäurebakterien: Gärtemperatur auf der Maische: 18-20 °C
traditionell mit Direktbeimpfungskulturen in die abklingende Gärung

(Restzucker < 10 g/l)

vollmundige, strukturbetonte Weine

BEGEROW

Morio-Muskat – so süß wie ein überreife Herzkirsche



Weinenzyme:

SIHAZYM Extro – bei Maischestandzeit
fördert den Aufschluß der Traubenbeere
mehr fruchtige Aromen werden freigesetzt

Hefenährstoffe

SIHA Proferm H+² in den Most
für die komplette Hefeernährung

Trockenreinzuchthefer:

SIHA Cryarome
fruchtiger Gewürzaromen, Pfeffer, Nelke
Gärtemperatur: 17-19 °C

Weinenzyme:

Enzym mit β -Glukosidase Nebenaktivität
freisetzen von Monoterpenen
blumige und Gewürzaromen
abklingende Gärung oder Jungwein
Dosage: 3-5 g/hl bei 16°C

Wochen

abschmecken der Weine – Wirkzeit bis zu 10

Milchsäurebakterien

Stoppen des Enzyms mit Bentonit – 10 g/hl
Kein BSA

BEGEROW

Grauburgunder – so stattlich und zuverlässig wie eine Dampflok



Weinenzyme:

zur Mostvorklärung
schnelle und gute Sedimentation des Mostes
arbeitet bei 10°C mit 2 g/hl
arbeitet bei 15°C mit 1 g/hl

Hefenährstoffe:

Lalvin Go-Ferm für die Rehydrierung
schnellere Angärung und sichere Endvergärung
SIHA Gär Salz in den Most
für den Stickstoffgehalt im Most zu erhöhen
SIHA Proferm H⁺2 in den Most
für die komplette Hefeernährung

Trockenreinzuchthefer:

SIHA WhiteArome
fruchtiger, blumige Aromen
Gärtemperatur: 17-19 °C

Weinenzyme:

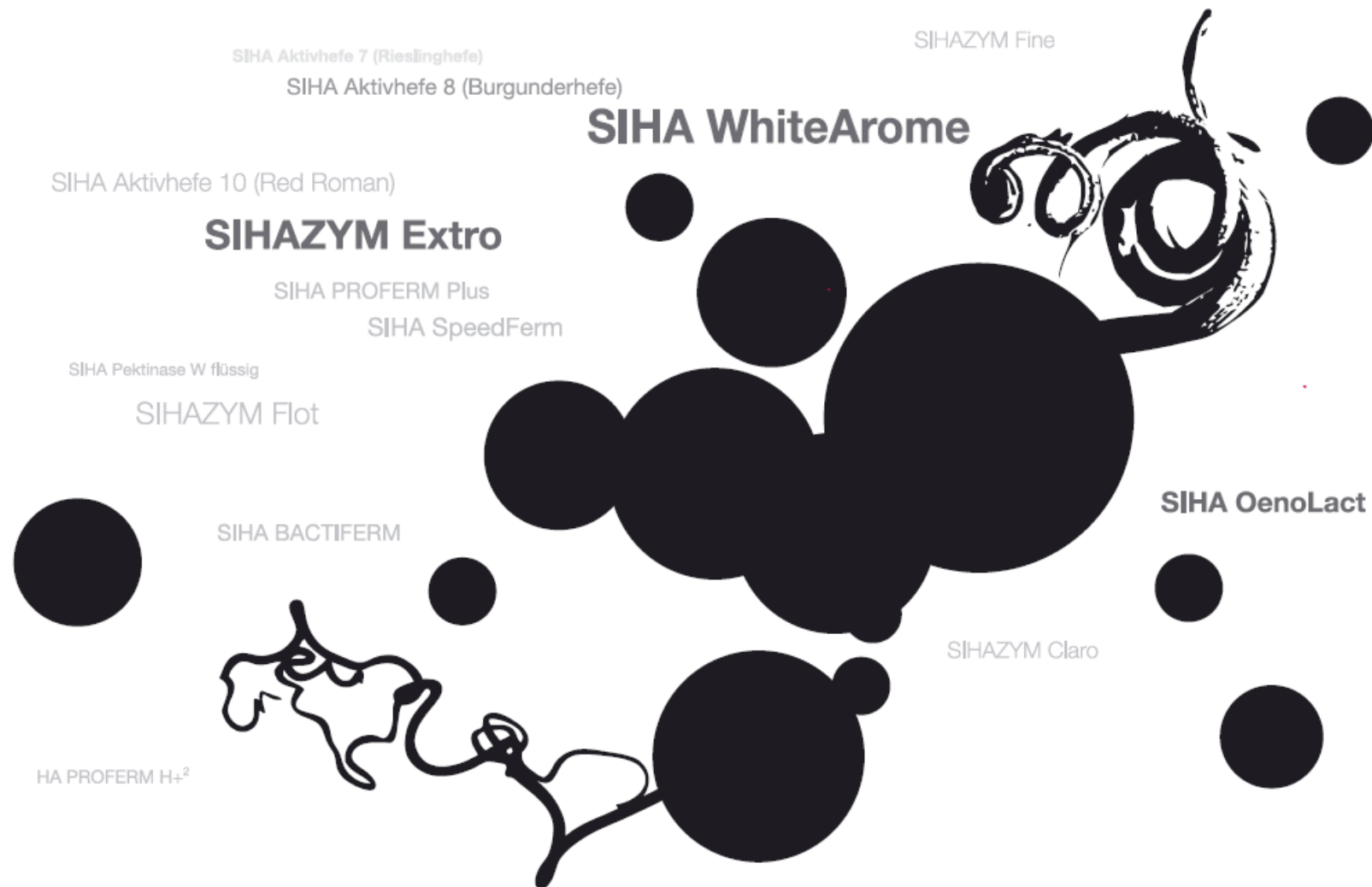
pektolytisches Enzym mit β -Glucanase Nebenaktivität
bei Hefelagerung auf der Feinhefe
weich, rund, vollmundig

Milchsäurebakterien

Direktbeimpfungskulturen
- für Simultanbeimpfung geeignet,
gering oder kein Diacetyl
- pH-Wert des Mostes muß
kleiner 3,5 sein

BEGEROW

Egal welchen Stil Sie bevorzugen– Wir haben die passenden Produkte



BEGEROW