

# ROSÉ WYN IN DIE **AMIEL STYL** VIA DIREKTE PERS

PROE NOTAS: Lekkergoed, soet en bonbon.

Alle rooi variëteite, behalwe Pinotage.

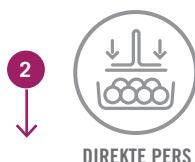


1



AFMAAL

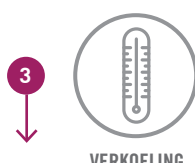
Voeg **RAPIDASE® EXTRA PRESS** so vroeg as moontlik by die druiwe teen 2 - 3 ml/100 kg om sap opbrengste te verhoog en sagter en korter pers siklusse teweeg te bring.



2



DIREKTE PERS



3



VERKOELING

Voeg **RAPIDASE® FLOTATION** by so vroeg as moontlik na pers teen 1-3 ml/hL om flotasietydperk te verminder en die migrasie van soliede partikels te verbeter.



4



VERHELDERING  
(afsak of flotasië)

**50-80 NTU**

Voeg **RAPIDASE® CLEAR** by vir afsak, meer kompakte moer en meer helder mos.

> 13 °e: 1 - 2 ml/hL

10-12 °C: 2-3 ml/hL

< 6 ure van afsak: 3 - 4 ml/hL

Rehidreer die gis in **ANCHORFERM** teen 20 g/hL om die gis lewensvatbaarheid tydens fermentasie te verbeter en gis groei en metabolisme te stimuleer.

Inokuleer vir AF met **ANCHOR VIN 13** teen 20 g/hL.



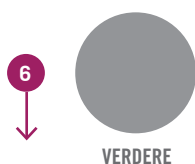
5



ALKOHOLIESE  
FERMENTASIE

**13-16 °C**

Voeg **ANCHOR NUTRIVIN** (komplekse gis nutriënt) by 2 - 3 dae na die aanvang van AF teen 20 g/hL en toekomstige dosisse soos nodig.



6



VERDERE  
PROSESSERING

Voeg **FINAL TOUCH® TONIC** by teen 20 - 40 ml/hL vir die produksie van meer vrugtige, varser, meer aromatiese wyne met verminderde bitterheid.

Voeg **CLARISTAR®** by teen die aanbevole dosis gebaseer op die analitiese resultate verskaf deur Anchor Oenology om tartraat stabiliteit te verkry in alle Rosé wyne.



7

BOTTELERING