ROSÉ WYN IN DIE **ROOI BESSIE STYL** VIA SAIGNÉE (AFTREK)

PROE NOTAS: Rooi vrug, kersie, framboos, aalbessie, granaat, sag, rond, nuanse van swart vrug.
Alle rooi variëteite, behalwe Pinotage.

1 **AFMAAL**

2 **VERKOELING**

3 **KORT DOPKONTAK**

Voeg **RAPIDASE® EXTRA COLOR** by so vroeg as moontlik tydens dopkontak teen 2 - 4 g/100 kg vir die gefokusde ekstraksie van kleur en polifenole.

ROOI WYN

4 **PERS**

5 **VERHELDERING** *(afsak of flotasie)*

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

80 -150 NTU
Voeg **RAPIDASE® CLEAR** by vir afsak, meer kompakte moer en meer helder mos.
> 13 °C: 1 - 2 ml/hL
10-12 °C: 2-3 ml/hL

6 **ALKOHOLIESE FERMENTASIE**

Rehidreer die gis in **NATUFERM® PURE** teen 20 - 30 g/hL, vir 'n unieke formulasie ryk in beskikbare stikstof in die vorm van aminosure vir die bevordering van 'n gesonde gis populasie en die produksie van aromatiese verbindings deur die gis.
EN
Voeg **ANCHOR NUTRIVIN** (komplekse gis nutriënt) by 2 - 3 dae na die aanvang van AF teen 20 g/hL en toekomstige dosisse soos nodig.

18 - 22°C
Inokuleer vir AF met **ANCHOR NT 116** (20 g/hL) indien Scott'Tan FT Rouge Berry gebruik word.
Voeg **SCOTT'TAN FT ROUGE BERRY** (2-15 g/hL) by 24-48 ure na inokulasie.
OF
Inokuleer vir AF met **FERMIVIN® XL** teen 30 g/hL vir sagter en vrugtige wyne met rooi en swart vrugte en ronde mondgevoel.
OF
Inokuleer vir AF met **ANCHOR ALCHEMY IV** teen 30 g/hL vir intense rooi vrug produksie.

7 **VERDERE PROSESSERING**

Voeg **FINAL TOUCH® TONIC** by teen 20 - 40 ml/hL vir die behoud van die langdurigheid van die aroma verbindings en om die mondgevoel eienskappe te verbeter.

8 **BOTTELERING**

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.