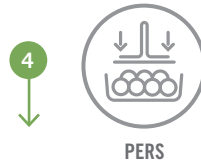
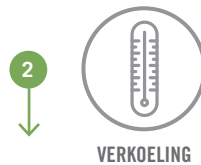
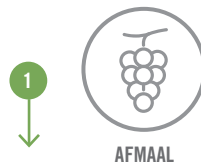


ROSÉ WYN IN DIE **TIOOL** STYL VIA DOPKONTAK

PROE NOTAS: Tropiese vrugte en sitrus aromas, goeie mondvoel, steenvrug aromas soos perske.
Cabernet Sauvignon, Merlot en Shiraz.



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.

Rehidreer die gis in **NATUFERM® BRIGHT** teen 20 - 30 g/hL, vir 'n unieke formulasie ryk in beskikbare stikstof in die vorm van aminosure vir die bevordering van 'n gesonde gispopulasie en die produksie van aromatiese verbindings deur die gis.

Inokuleer vir AF met **FERMIVIN® 4F9** teen 30 g/hL. Vir fermentasie by lae temperatuur. Produseer wyne met 'n goeie mondgevoel, pomelo, steenvrugte en tropiese vrug aromas. OF
Inokuleer vir AF met **ANCHOR EXOTICS NOVELLO** teen 30 g/hL. Produseer wyne wat vars en vrugtig is, met aroma van pomelo, koejawel en grenadella.

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.



Voeg **RAPIDASE® EXPRESSION AROMA** by so vroeg as moontlik tydens die dopkontak proses teen 2 - 4 g/100 kg vir die verbeterde ekstraksie van aroma voorlopers.

30-60 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 ure van afsak: 3 - 4 ml/hL

14 -19°C
Voeg **ANCHOR NUTRIVIN SUPER** (tiamien verryke komplekse gis nutriënt) by 2 - 3 dae na die aanvang van AF teen 20 g/hL en verdere dosisse soos nodig.

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