

Maßnahmen	Weißwein	Rotwein
Spundvollfüllen (evtl. kombiniert mit 1. Abzug - Abzug hat aber Zeit bei sorgfältiger Mostvorklärung)	Unmittelbar nach der Gärung.	Unmittelbar nach der Gärung und vor dem BSA.
Biologischer Säureabbau (BSA)	Normalerweise nicht durchgeführt.	Bakterienzusatz unmittelbar nach der Gärung. Dauer des BSA 2-3 Wochen. BSA läuft besser auf der Vollhefe ohne Abzug!
Abkühlung auf 12 - 14°C	Unmittelbar nach Gärung	Weniger wichtig als bei Weißwein.
1. Abzug in Verbindung mit der Jungweinschwefelung	ca. 75mg/l SO ₂ 1 bis 2 Wochen nach der alkoholischen Gärung	ca. 60 mg/ISO ₂ 2-3 Wochen nach dem BSA bei leichten Rotweinen, bei tanninreichen Rotweinen auch wesentlich später. .
Jungweinanalyse u. a. auf pH-Wert, Säure, Restzucker, Alkohol, SO ₂ , Benonitbedarf, bei Rotwein auch Äpfelsäure	Während den ersten Wochen nach der Schwefelung des Jungweins.	Während den ersten Wochen nach der Schwefelung des Jungweins.
Entsäuerung , je nach Bedarf und in Abhängigkeit vom Säuregehalt.	Möglichst umgehend nach der Jungweinanalyse und in der kalten Jahreszeit.	
SO₂-Kontrolle und ggf. Nachschwefeln	Unmittelbar nach Jungweinanalyse auf einen Gehalt von 50 mg/l SO ₂	Spätestens einen Monat vor der Abfüllung auf ca. 40mg/l SO ₂
Schönung gegen Gerbstoff nur in Weinen, die tatsächlich störende Gerbstoffe enthalten.	Mit PVPP- oder Casein-Präparaten gemeinsam mit Aufschwefelung, aber auf jeden Fall vor der ersten Filtration.	Falls überhaupt notwendig, zu jedem Zeitpunkt, bevorzugt mit Gelatine (10-20 g/hl).
Schönung mit Bentonit gegen Eiweißtrübungen	Frühestens gemeinsam mit der Aufschwefelung und evtl. Entsäuerung, spätestens zwei Wochen vor der Füllung, aber bevorzugt vor der ersten Filtration.	Meist nicht notwendig.
Vorfiltration	Nach Schönung, Entsäuerung und spätestens eine Woche vor dem Abfüllen. So weit als möglich Selbstklärung des Weins nutzen!	Nach weitgehender Selbstklärung des Weins.
Weinstabilisierung durch Abkühlung des Weines auf ca. 0-5°C	Bevorzugt nach der Schönung und im Winter zur Ausnutzung natürlicher Kälte.	
Süßung	Falls gewünscht, spätestens 2 Wochen vor der Abfüllung.	Nicht empfehlenswert.
SO₂ Analyse und gegebenenfalls nachschwefeln.	Spätestens 2 Wochen für der Abfüllung und nach einer eventuellen Süßung.	

Abfüllung mit Feinfiltration

Filtration über Sterilschichten direkt in die Flasche, bei Weinen mit Restsüße nach Sterilisation von Filter und Schläuchen mittels Dampf.