

HEFEN

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Weißwein

ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® X16	ZYMAFLORE® CH9	ZYMAFLORE® DELTA
für sortentypische Weine mit hoher aromatischer Eleganz, Expression von Terpenen	erhöhte Bildung von Polysacchariden, Sortentypizität Burgunder	sortentypische Aromen durch erhöhte Expression von Thiolen	exotische Aromen (Zitrus, Grapefruit), kombiniert mit vermehrter Thiolproduktion, besonders gärstarke Hefe	Aromen gelber Früchte (Ananas, Banane), ausgeprägte Gäraromatik, verstärkte Esterbildung	Cremigkeit, Mandel, frische Haselnuß, geröstetes Brot	exotische Aromen (besonders Grapefruit, Passionsfrucht, Mango, Litschi) komplexe, elegante Weine
Riesling, Müller-Thurgau, Traminer	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay	Sauvignon Blanc, Riesling, Bacchus, Scheurebe	Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gutedel, Sekt	Burgunder, Pinot Rosé, Gutedel, Chardonnay	Chardonnay, weiße Burgundersorten	Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Rosé
18-20°C	14-20°C	15-21°C	13-18°C	12-18°C	14-22°C	13-18°C
160 – 180 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N	160 – 180 mg/l N	140 – 160 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Rotwein

	ZYMAFLORE® RB2	ZYMAFLORE® F15	ZYMAFLORE® RB4	ZYMAFLORE® RX60	ZYMAFLORE® FX10	ZYMAFLORE® XPURE *
	selektioniert im Burgund, für Rotweine mit feinen Fruchtaromen, gute Farberhaltung	weiche, fruchtige Rotweine mit hohem Lagerpotential, gut geeignet für Maischegärung	hohe Produktion von Gäraromen, ausgeprägte Bildung von roten Fruchtaromen, gut geeignet für maiseerhitzte Rotweine	für fruchtbetonte, würzige und farbstabile Rotweine, Bildung von Gär- und Sortenaromen	für stoffige Rotweintypen mit gehaltvoller, kräftige Tanninstruktur; gut geeignet für Maischegärung	reines, ausdrucksstarkes Aroma, Harmonie am Gaumen; geringe Produktion von SO ₂ & schwefelbindender Stoffe
Empfehlung	Spätburgunder, Schwarzriesling, St. Laurent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, St. Laurent	Trollinger, Lemberger, Dornfelder, Portugieser, Regent	Spätburgunder, Trollinger, Dornfelder, Regent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, Syrah	Spätburgunder, Regent, Dornfelder (auch Rosé), Merlot <i>auch Weißweine</i>
Temperaturbereich	20-32°C	20-32°C	18-30°C	20-30°C	20-35°C	15-30 °C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	160 mg/l	160 – 180 mg/l	160 – 180 mg/l	160 – 180 mg/l	140 - 160 mg/l

ACTIFLORE - sicher und gut - GÄRSTARKE Basishefen

	ACTIFLORE® ROSE	ACTIFLORE® BO213	ACTIFLORE® F33	ACTIFLORE® RMS2
	für moderne, fruchtige Roséweine	sehr gärstarke, fructophile Hefe, neutral, gut geeignet zur Wiederbeimpfung nach Gärstockung	kräftiger Hefestamm verstärkte Bildung von Polysacchariden und Estern, sortentypisch, sehr geringe Bildung flüchtiger Säure	gärstarker Hefestamm, Sortentypizität, sicheres Durchgären auch bei schwierigen Bedingungen (starke Vorklärung, niedrige Temperatur)
Empfehlung	Rosé und Weißherbst	alle Sorten weiß und rot	alle Rotweinsorten	alle Weißweinsorten
Temperaturbereich	13-18°C	12-30°C	13-30°C	13-18°C
Nährstoffbedarf	140 – 160 mg/l	130 – 150 mg/l	130 – 150 mg/l	130 – 150 mg/l

ZYMAFLORE - die DIE BESONDEREN für spezielle Anwendungen

ZYMAFLORE® ALPHA	ZYMAFLORE® ÉGIDE	ZYMAFLORE® SPARK	ZYMAFLORE® 011 BIO	ZYMAFLORE® ST
Dosage: 30 g/hl	Dosage: 2,5-5g/100kg bzw. hl			
Torulaspora delbruekii, für einen sicheren Spongtangärungscharakter	Torulaspora delbruekii, Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, SO ₂ -Reduktions-Strategie	Selektioniert in der Champagne, zur Bereitung von klassischen, sauberen, delikaten Sekten, gut geeignet für langes Hefelager	biologische Hefe, hergestellt unter zertifizierten Bedingungen, sortentypisches Aromaprofil, ohne Konservierungsmittel	Hefe aus dem Sauternes, leicht zu stoppen mit SO ₂ , sehr zuckertolerant
alle Sorten weiß und rot	alle Sorten weiß und rot	Sektproduktion (Tank- und Flaschengärung)	alle Sorten weiß und rot	edelsüße Weine
12-26°C	12-26°	10-32°C	14-26°C	14-20°C
kein Superstart verwenden	kein Superstart verwenden	140 – 160 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N

SCHUTZ & NÄHRSTOFFE

für eine optimale Versorgung Ihrer Hefen

	SUPERSTART BLANC®	SUPERSTART ROUGE®	NUTRISTART®	NUTRISTART ORG®	THIAZOTE PH®
	<i>inaktivierte Hefen, Hefeautolysate</i>	<i>inaktivierte Hefen, Hefeautolysate</i>	<i>inaktivierte Hefen, Hefeautolysate</i>	<i>Hefeautolysate</i>	
Eigenschaften	beim Rehydrieren der Reinzuchthefer, besonders reich an Lipiden, Vitaminen, Mineralien,	beim Rehydrieren der Reinzuchthefer, besonders reich an Ergosterolen	Thiamin, mineralischer Stickstoff DAP, inaktivierte Hefezellen	nach 1/3 der Gärung, 100% organischer Nährstoff (Aminosäuren, Vitamine, Mineralien), reich an Pan-tothenat	Thiamin und mineralischer Stickstoff DAP
	verstärkt die Aromaproduktion während der Gärung, sichere Endvergärung	verbessert die Alkohol- und Temperaturtoleranz, sichere Endvergärung	kombinierte Nährstoffquelle für die Hefe bei Mosten mit Nährstoffmangel	organische Nährstoffquelle für die Hefe	Hefenährstoff, Gärnsalz
Dosage	20-30 g/hl	20-30 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl

Stickstoffbedarf der Hefe in Abhängigkeit vom potentiellen Alkoholgehalt

Alkohol in vol%	N-Bedarf in mg/L
12	180
13	200
14	220
15	240

PRODUKTE AUS DER HEFE

Innovationen aus der Natur geboren

	BI-ACTIV®	FRESHAROM®	OENOCCELL BIO
	<i>inaktivierte Hefen, Hefezellwände</i>	<i>Inaktivierte Hefen</i>	<i>Hefezellwand</i>
Eigenschaften	Zellwand, Cellulose und inerte Hefen, zur Entgiftung und Unterstützung der Hefe bei stockenden Gärungen	Oxidationsschutz der Aromen in Weiß- und Roséweinen, Erhöhung des natürlichen Gluthation gehaltes. Langzeitschutz der Aromen	Bio-Hefezellwandzubereitung gemäß Nr. 15 Anhang I A der Wein-VO (EG) Nr. 606/2009. Unterstützt die Hefe während der alkoholischen Gärung
Dosage	30-60 g/hl	bis 30 g/hl	30-40 g/hl

ENZYME

natürliche Beschleuniger

	LAFASE FRUIT®	LAFASE HE GRAND CRU®	LAFAZYM EXTRACT®	LAFAZYM PRESS®	LAFAZYM CL®	LAFASE THERMO LIQUID® (flüssig)
	Pektinase zur Bereitung von fruchtigen Rotweinen, dadurch frühere Trinkreife	Pektinase für strukturierte Rotweine mit Lagerungs-potential, elegante Tannine	Pektinase zur Extraktion von Aromavorstufen während der Maischestandzeit, für fruchtige, aromatische Weiß- und Roséweine	Pektinase zur Erhöhung des Vorlaufmostes, Verkürzung der Pressdauer, für fruchtige Weiß- und Roséweine	Pektinase zur schnellen Saftklärung bei Flotation und Sedimentation von Weiß- und Rosémosten	Pektinase zur Saftklärung nach Maischerhitzung, bei hohen Temperaturen (< 65°C), erleichtert Pressung, vermindert Mostviskosität
Eigenschaften						
Dosage	3-5 g/100 kg	3-5 g/100 kg	2-3 g/100 kg	2-5 g/100 kg	0,5-2 g/hl	1-3 ml/100kg

MOSTSCHÖNUNG

allergenfrei

POLYMUST ROSE®	POLYMUST PRESS®	POLYMUST V®	POLYMUST ORG®	VEGECOLL (Pulver)
PVPP + Kartoffelprotein; präventive Beseitigung von Phenolsäuren; Verringerung oxidierbarer Stoffe; Schutz von Farbstoffen im Most und Roséweinen, die sich in der Gärung befinden	PVPP + Kartoffelprotein + Bentonit; zur Entfernung von phenolischen Komponenten im Pressmost, verhindert Bitternoten, optimiert das Aroma von Weiß- und Roséweinen sowie roten Pressweinen	Erbsenprotein + PVPP; einzigartige Kombination von PVPP mit Erbsenprotein für Most und Wein; Oxidationsschutz, geeignet für Flotation, bessere Aromausprägung, Gerbstoffreduzierung	Erbsenprotein + Bentonit; effiziente Mostklärung für Bioweine ohne PVPP, Gerbstoffreduzierung	Proteinextrakt aus Kartoffeln; ersetzt Gelatine
30-120 g/hl	40-100 g/hl	30-80 g/hl	20-60 g/hl	Sedimentation: 5-10 g/hl Flotation: 3-5 g/hl
				3-10 g/hl je nach Klärtechnik