



## HEFEN

### ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Weißwein

	ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® X16	ZYMAFLORE® DELTA
<b>Empfehlung</b>	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	exotische Aromen (besonders Grapefruit, Passionsfrucht, Mango, Litschi) komplexe, elegante Weine
<b>Temperaturbereich</b>	18-20°C	14-20°C	15-21°C	13-18°C	12-18°C	13-18°C
<b>Nährstoffbedarf</b>	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	über 180 mg/l N

### ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Rotwein

	ZYMAFLORE® RB2	ZYMAFLORE® F15	ZYMAFLORE® RB4	ZYMAFLORE® RX60	ZYMAFLORE® FX10	ZYMAFLORE® XPURE *
<b>Empfehlung</b>	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 maischeerhitzte Rotweine	für fruchtbetonte, würzige und farb-stabile 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 <sub>2</sub> & schwefelbindender Stoffe
<b>Temperaturbereich</b>	20-32°C	20-32°C	18-30°C	20-30°C	20-35°C	15-30 °C
<b>Nährstoffbedarf</b>	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 - GARSTARKE Basishefen

	ACTIFLORE® ROSE	ACTIFLORE® BO213	ACTIFLORE® F33	ACTIFLORE® RMS2
<b>Empfehlung</b>	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)
<b>Temperaturbereich</b>	13-18°C	12-30°C	13-30°C	13-18°C
<b>Nährstoffbedarf</b>	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
<b>Empfehlung</b>	Torulaspora delbruekii, für einen sicheren Spon-tangärungscharakter	Torulaspora delbruekii, Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, SO <sub>2</sub> -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 <sub>2</sub> , sehr zuckertolerant
<b>Temperaturbereich</b>	12-26°C	12-26°	10-32°C	14-26°C	14-20°C
<b>Nährstoffbedarf</b>	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®
<b>Eigenschaften</b>	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	Hefeautolysate	
<b>Dosage</b>	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
<b>Eigenschaften</b>	inaktivierte Hefen, Hefezellwände	inaktivierte Hefen	Hefezellwand
<b>Dosage</b>	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 600XL ICE®
<b>Eigenschaften</b>	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 Vorlaufmotes, Verkürzung der Pressdauer, für fruchtige Weiß- und Roséweine	Pektinase zur schnellen Saftklärung bei Flotation und Sedimentation von Weiß- und Rosémosten	gereinigtes, flüssiges Klärenzym für Weiß- & Rosémoste Klärung von Vorlauf und/oder Presswein Klärung bei niedriger Temperatur (> 5°C)
<b>Dosage</b>	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/hL

## MOSTSCHÖNUNG

### allergenfrei

	POLYMUST ROSE®	POLYMUST PRESS®	POLYMUST V®	POLYMUST ORG®	VEGECOLL (Pulver)
<b>Eigenschaften</b>	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
<b>Dosage</b>	30-120 g/hl	40-100 g/hl	30-80 g/hl	20-60 g/hl	3-10 g/hl je nach Klärtechnik