



BAKTERIEN & MALOLAKTISCHE FERMENTATION

	LACTOENOS B7 DIRECT® DIREKT-BAKTERIEN	LACTOENOS 450 PreAC®	LACTOENOS B16 Standard®	MALOBOOST®
Empfehlung	SO ₂ ≤ 60 mg/L Robuster Bakterienstamm Direktbeimpfung späte Simultanbeimpfung oder sequentielle Beimpfung nach der Gärung	SO ₂ ≤ 60 mg/L Hochleistungsstamm, schnelle Anpassung an den Wein unab- hängig vom Beimpfungszeit- punkt, geeignet für Simultan- beimpfung bei Rotwein, Alkohol- resistenz bis 17% vol.	SO ₂ ≤ 60 mg/L Bakterienstamm für den niedrigen pH-Bereich; für jede Weinart; zum Nachbeimpfen oder bei schleppendem Verlauf	Aktivator für BSA-Bakterien, Erleichtert Einleitung des BSA und beschleunigt dessen Kinetik auch bei schleppendem/ steckengebliebenen BSA
Inokulation	Einsatz Anfang oder Ende AF	Einsatz Anfang oder Ende AF	Einsatz Ende AF, spezielle Vorbereitung notwendig	Zugabezeitpunkt(e) je nach Art der Inokulation
pH-Bereich	pH ≥ 3,2	pH > 3,3	pH > 2,9	Dosage: 20-40 g/hl

TANNINE

Werkzeuge in der Weinbereitung

	TANIN GALALCOOL SP®	TANIN VR SUPRA Elégance®	TANIN VR COLOR®	TANIN VR SKIN®
	Eignung - Ranking			
Oxidationsschutz	++++	++++	+++	+++
Einfluss Geschmack	+	++	+	++
befallenes Lesegut	++++	+++	+	+
Farbstabilisierung		+++	++++	++++
Empfehlung	Weiß- und Roséweine	Rotweine	Rotweine	Rotweine
Einsatzzeitpunkt	Trauben / Maische	Maische	Gärung	Gärung
Dosage	5 g/hl (Lesegut gesund) 10-20 g/hl (Lesegut faul)	15-50 g/hl	20-50 g/hl	10-30 g/hl

NOBILE Chips-Granulat

aus französischer und amerikanischer Eiche

Granulat >2mm für den Einsatz bei der Maischegärung

	FRESH thermobehandelt	SWEET	SWEET VANILLA	AMERICAN BLEND
Toastungsgrad	ungetoastet	medium	medium SPEZIAL	medium
Dosage	30 - 150 g/hl	30 - 150 g/hl	30 - 150 g/hl	30 - 150 g/hl



NOBILE Chips oder BLOCKS für die Weißweingärung

aus französischer Eiche - garantiert 24 Monate im Freien gelagert

Chips 7 - 20 mm / Blocks 50 x 50 mm

	Chips BASE	Chips SWEET VANILLA	Blocks FRESH	Blocks SENSATION
Toastungsgrad	gemischt	medium SPEZIAL	ungetoastet	medium (homogen)
Dosage	30 - 80 g/hl	30 - 80 g/hl	50 - 200 g/hl	30 - 150 g/hl



HIGHLIGHTS

ANWENDUNG	PRODUKT	EIGENSCHAFTEN	DOSAGE
BIOPROTEKTION auch Applikation direkt aufs Equipment	ZYMAFLORE EGIDE	Torulaspora delbruekii, Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, SO ₂ -Reduktions-Strategie alle Sorten weiß und rot 12-26° C	2,5-5g/100kg bzw. hl Bioprotektion d. Gerätschaften mit 250g / 5 Liter
HEFE	ZYMAFLORE XORIGINE	Noten weißfleischiger Früchte z.B. Pfirsich ausgewogene komplexe Weißweine Sorten- & Terroirtypizität 14-22° C 140 - 160 mg/l N	20 g/hl
VEGANE SCHÖNUNG beides auch für Bioweine	VEGEFINE	Klärmittel ausschließlich auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Patatin) In Most: Beseitigung oxidiertes und oxidierbarer Phenolverbindungen, geringe Menge an Trub nach der Sedimentation. in Wein (Weiß-, Rosé- und Rotwein): hohe Klärfähigkeit, hohe Sedimentationsgeschwindigkeit, Farbstabilisierung und Beseitigung adstringierender Tannine in Rotweinen	2-15 g/hl Weiß- und Rosémost: 5-15 g/hl Weiß- und Roséwein: 2-4 g/hl Rotwein: 3-5 g/hl VORVERSUCHE ERFORDERLICH
	VEGEFLOT	Klärmittel auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Patatin und Erbse). Kombiniert sehr schnelles Ausflocken mit einem breiten Wirkungsbereich auf die Phenolverbindungen, um diese zu beseitigen. Verringert das Oxidationsrisiko eines Weins frühzeitig	5-20 g/hl je nach Anwendungsbereich



+49 6502 93598 0



HERBST 2021 31/05/2021HL

HEFEN

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Weißwein

ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® CX9	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® X16	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	Cremigkeit, Mandel, frische Haselnuß, geröstetes Brot gepaart mit Zitrusnoten	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
Riesling, Müller-Thurgau, Traminer	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay	Sauvignon Blanc, Riesling, Bacchus, Scheurebe	Chardonnay, weiße Burgundersorten	Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gutedel, Sekt	Burgunder, Pinot Rosé, Gutedel, Chardonnay	Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Rosé
18-20°C	14-20°C	15-21°C	14-22°C	13-18°C	12-18°C	13-18°C
160 – 180 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N	140 – 160 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*
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 ₂ & schwefelbindender Stoffe
Spätburgunder, Schwarzriesling, St. Laurent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, St. Laurent	Trollinger, Lemberger, Dornfelder, Portugieser, Regent	Spätburgunder, Trollinger, Dornfelder, Regent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, Syrah	alle Rebsorten *auch weiße, besonders geeignet für Sektgrundweine
20-32° C	20-32° C	18-30° C	20-30° C	20-35° C	15-30° C
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)
Rosé und Weißherbst	alle Sorten weiß und rot	alle Rotweinsorten	alle Weißweinsorten
13-18° C	12-30° C	13-30° C	13-18° C
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			
Torulasporea delbruekii, für einen sicheren Spon-tangärungscharakter	Torulasporea 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° C	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®	NUTRISTART AROM®	THIAZOTE PH®
	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	Hefeautolysate	Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	
Eigenschaften	beim Rehydrieren der Reinzuchtheefe, besonders reich an Lipiden, Vitaminen, Mineralien	beim Rehydrieren der Reinzuchtheefe, besonders reich an Ergosterolen	Thiamin, mineralischer Stickstoff DAP, inaktivierte Hefezellen	nach 1/3 der Gärung, 100% organischer Nährstoff (Aminosäuren, Vitamine, Mineralien), reich an Pantothenat	gestaffelte Zugabe empfohlen: Anfang AF, bis nach 1/3 der Gärung organische Nährstoffe & DAP & Glutathion	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	Nährstoffkomplex zur Bildung + zum Schutz von Aromen *EU gesetzl. Höchstmenge 500 g/hl	Hefenährstoff, Gärnsalz
Dosage	20-30 g/hl	20-30 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	20-60 g/hl	20-40 g/hl

PRODUKTE AUS DER HEFE

Innovationen aus der Natur geboren

	BI-ACTIV®	FRESHAROM®	OENOCCELL BIO	POWERLEES ROUGE®
	inaktivierte Hefen, Hefezellwände	Inaktivierte Hefen	Hefezellwand	Inaktivierte Hefen & β-Glucanasen
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 Gluthationgehaltes. 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	Verfeinerung bereits während Gärung, erleichtert Extraktion von Stoffen mit hohem Geschmackspotential. Stabilisierung
Dosage	30-60 g/hl	bis 30 g/hl	30-40 g/hl	15-40 g/hl

ENZYME

natürliche Beschleuniger

LAFAZYM THIOLS+®	LAFASE HE GRAND CRU®	LAFAZYM EXTRACT®	LAFAZYM PRESS®	LAFAZYM CL®	LAFAZYM 600XL ICE®
Pektinase zur Steigerung der Thiolaromen f. Weiß- & Rosémoste, deutliche Synergie mit Thiolbildenden Hefen wie X5, DELTA, VL3... besonders geeignet für Sauvignon Blanc	Pektinase für strukturierte Rotweine mit Lagerungspotential, 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	gereinigtes, flüssiges Klärenzym für Weiß- & Rosémoste Klärung von Vorlauf und/oder Presswein Klärung bei niedriger Temperatur (> 5°C)
Dosage	3-6 g/hl	3-5 g/100 kg	2-3 g/100 kg	2-5 g/100 kg	0,5-2 g/hl

MOSTSCHÖNUNG

allergenfrei

POLYMUST ROSE®	POLYMUST PRESS®	POLYMUST BLANC®	POLYMUST NATURE®	VEGEFINE & VEGE-FLOT
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	Details siehe HIGHLIGHTS auf Seite 1
Dosage	30-120 g/hl	40-100 g/hl	30-80 g/hl	20-60 g/hl