

## BAKTERIEN & MALOLAKTISCHE FERMENTATION

	LACTOENOS B7 DIRECT® DIREKT-BAKTERIEN	MALOBOOST®
<b>Empfehlung</b>	SO <sub>2</sub> ≤ 60 mg/L Robuster Bakterienstamm  Direktbeimpfung späte Simultanbeimpfung oder sequentielle Beimpfung nach der Gärung	Aktivator für BSA-Bakterien, Erleichtert Einleitung des BSA und beschleunigt dessen Kinetik  auch bei schleppendem/steckengebliebenen BSA
<b>Inokulation</b>	Einsatz Anfang oder Ende AF	Zugabezeitpunkt(e) je nach Art der Inokulation
<b>pH-Bereich</b>	pH ≥ 3,2	Dosage: 20-40 g/hl





# HIGHLIGHTS

## TANNINE

Werkzeuge in der Weinbereitung



	TANIN GALALCOOL SP®	TANIN VR SUPRA Elégance®	TANIN VR COLOR®
	Eignung - Ranking		
<b>Oxidationsschutz</b>	++++	++++	+++
<b>befallenes Lesegut</b>	++++	+++	+
<b>Farbstabilisierung</b>		+++	++++
<b>Empfehlung</b>	Weiß- und Roséweine	Rotweine	Rotweine
<b>Einsatzzeitpunkt</b>	Trauben / Maische	Maische	Gärung
<b>Dosage</b>	5 g/hl (Lesegut gesund) 10-20 g/hl (Lesegut faul)	15-50 g/hl	20-50 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
<b>Toastungsgrad</b>	ungetoastet	medium	medium SPEZIAL	medium
<b>Dosage</b>	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	Blocks 18DIVINE
<b>Toastungsgrad</b>	gemischt	medium SPEZIAL	ungetoastet	medium (homogen)	abgestuft
<b>Dosage</b>	30 - 80 g/hl	30 - 80 g/hl	50 - 200 g/hl	30 - 150 g/hl	50 - 200 g/hl

HERBST 2023 27062023HL

### ANWENDUNG

BIOPROTEKTION UND SO<sub>2</sub>-REDUKTION

### PRODUKT

**ZYMAFLORE EGIDE TDM<sup>P</sup>**

auch Applikation direkt aufs Equipment

**ZYMAFLORE OMEGA**

**OENOFINE NATURE**

**OENOFINE PINK**

**ZYMAFLORE KLIMA**

**ZYMAFLORE XAROM**

### EIGENSCHAFTEN

Torulasporea delbruekii, Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, SO<sub>2</sub>-Reduktions-Strategie alle Sorten weiß und rot

Lachancea thermotolerans zur **Biosäuerung** von Weiß-, Rose- und Rotwein. Senkung des pH-Wertes und Erhöhung der Gesamtsäure; Bildung von L-Milchsäure durch Umwandlung aus Zucker SO<sub>2</sub>-empfindlicher Hefestamm

Schönungsmittel auf Basis von inaktivierten Hefen, Kartoffel- und Erbsenprotein und Ca-Bentonit **ohne PVPP**. Zur Schönung von Weiß- und Rose Most und Wein, effektive Entfernung von Phenolen, Schutz vor Oxidation und Schutz des Aromas. Einsatz auch während der Gärung möglich.

Schönungsmittel auf Basis von inaktivierten Hefen, Kartoffelprotein, Aktivkohle und Na-Bentonit **ohne PVPP**. Zur Schönung von Most und Wein, zur Stabilisierung der Farbe, auch zur Entfärbung von Weinen geeignet.

Saccharomyces cerevisiae, die aufgrund ihrer Fähigkeit weniger Alkohol zu bilden und die Säure im Wein zu schützen, selektiert wurde. Ausgewogene Weine mit aromatischer Frische und Leichtigkeit. Reintöniges modernes Weinprofil über 180 mg/l N

Intensive Bildung von Gär- und Amylaromen (Eisbonbon, Ananas, gelbe Früchte, Erdbeere) aromatische Komplexität, Ester alle Rebsorten 160 - 180 mg/l N

### DOSAGE

2,5-5 g/100kg bzw. hl  
Bioprotektion d. Gerätschaften mit 250g / 5 Liter

20-40 g/hl  
SO<sub>2</sub>: <4g/hl bei Maische und Most  
Simultan- oder sequentiell mit S.C. beimpfen

Dosage Most: 20-40 g/hl  
Dosage Wein: 2-10 g/hl  
Achtung: Bei Schönung von Weinen VORVERSUCHE erforderlich!

20 g/hl

PVPP-freie SCHÖNUNG



HEFEN



## HEFEN

### ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Weiß-/Rosé- und Rotwein

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 Thioleinen	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
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 Weiß-/Rosé- und Rotwein

ZYMAFLORE® XORIGIN	ZYMAFLORE® RB2	ZYMAFLORE® F15	ZYMAFLORE® RX60	ZYMAFLORE® FX10	ZYMAFLORE® XPURE
Noten weißfleischiger Früchte z.B. Pfirsich ausgewogene komplexe Weißweine Sorten- & Terroirtypizität	selektionierte im Burgund, für Rotweine mit feinen Fruchtaromen, gute Farberhaltung	weiche, fruchtige Rotweine mit hohem Lagerpotential, gut geeignet für Maischegärung	für fruchtbetonte, würzige und farbstabile Rotweine, Bildung von Gär- und Sortenaromen	für stoffige Rotweintypen mit gehaltvoller, kräftiger Tanninstruktur; gut geeignet für Maischegärung	reines, ausdrucksstarkes Aroma, Harmonie am Gaumen; geringe Produktion von SO <sub>2</sub> & schwefelbindender Stoffe
Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Blanc de Noir	Spätburgunder, Schwarzriesling, St. Laurent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, St. Laurent	Spätburgunder, Trollinger, Dornfelder, Regent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, Syrah	alle Rebsorten, besonders geeignet für Sektrundweine
140 – 160 mg/l N	160 – 180 mg/l N	160 mg/l N	160 – 180 mg/l N	160 – 180 mg/l N	140 – 160 mg/l N

### 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
140 – 160 mg/l N	130 – 150 mg/l N	130 – 150 mg/l N	130 – 150 mg/l N

### ZYMAFLORE - die DIE BESONDEREN für spezielle Anwendungen

ZYMAFLORE® ALPHA	ZYMAFLORE® ÉGIDE	ZYMAFLORE® KHIO MP	ZYMAFLORE® SPARK	ZYMAFLORE® 011 BIO	ZYMAFLORE® ST
Dosage: 30 g/hl	Dosage: 2,5-5g/100kg bzw. hl	Dosage: 2-5 g/hl			
Torulasporea delbrueckii, für einen sicheren Spontangärungscharakter	Torulasporea delbrueckii, Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, SO <sub>2</sub> -Reduktions-Strategie	Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion von Weiß- und Rosemosten und von Trauben unter Niedrigtemperaturbedingungen während langer Vorgärungsphasen z. B. Stabilisation	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
alle Sorten weiß und rot	alle Sorten weiß und rot		Sektproduktion (Tank- und Flaschengärung)	alle Sorten weiß und rot	edelsüße Weine
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®
<b>Eigenschaften</b>	inaktivierte Hefen	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	Hefeautolysate	Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	
<b>Dosage</b>	20-30 g/hl	20-30 g/hl	20-60 g/hl	30-60 g/hl	20-60 g/hl	20-50 g/hl

beim Rehydrieren der Reinzuchthefer, besonders reich an Ergosterolen  
 verbessert die Alkohol- und Temperaturtoleranz, sichere Endvergärung  
 Thiamin, mineralischer Stickstoff DAP, inaktivierte Hefezellen  
 nach 1/3 der Gärung, 100% organischer Nährstoff (Aminosäuren, Vitamine, Mineralien), reich an **Pantothentat**  
 organische Nährstoffquelle für die Hefe  
 gestaffelte Zugabe empfohlen: Anfang AF, bis nach 1/3 der Gärung organische Nährstoffe & DAP & Glutathion  
 Nährstoffkomplex zur Bildung + zum Schutz von Aromen  
 Hefenährstoff, Garsalz  
 Thiamin und mineralischer Stickstoff DAP

## PRODUKTE AUS DER HEFE

### Innovationen aus der Natur geboren

BI-ACTIV®	FRESHAROM®	OENOCELL BIO®
inaktivierte Hefen, Hefezellwände	inaktivierte Hefen	Hefezellwand
Zellwand, Cellulose und inerte Hefen, zur Entgiftung und Unterstützung der Hefe bei stockenden Gärungen	Oxidationsschutz der Aromen in Weiß- und Roséweinen, Erhöhung des natürlichen <b>Glutathion</b> -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
30-60 g/hl	bis 30 g/hl	30-40 g/hl

## ENZYME

### natürliche Beschleuniger

LAFAZYM THIOLS®	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 zur Extraktion von Aromavorstufen aus der Beerenhaut während der Maischestandzeit, für fruchtige, aromatische Weiß- und Roséweine	Pektinase zur Erhöhung des Vorlaufmostes durch beschleunigten Abschluss des Fruchtfleisches, Verkürzung der Pressdauer, für 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	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 BLANC®	VEGEFINE®	VEGEFLOT®
PVPP + Kartoffelprotein zur Schönung von Rosé-Most und -Wein; Beseitigung von Phenolsäuren; Einsatz während der Gärung von Roséweinen bewirkt eine Stabilisierung der Farbe	PVPP + Kartoffelprotein + Ca-Bentonit; Beseitigung oxidierbarer u. oxidierter Phenolverbindungen; weniger Bitternoten, optimiert Aroma von Weiß- u. Roséweinen; Harmonisierung roter Pressweine, Verringerung von Adstringenz, grünen und metallischen Noten	Erbsenprotein + PVPP; einzigartige Kombination von PVPP mit Erbsenprotein für Most und Wein; Oxidationsschutz, geeignet für Flotation, bessere Aromausprägung, Gerbstoffreduzierung	pflanzliches Eiweiß (Patatin) In Most: Beseitigung oxidierter und oxidierbarer Phenolverbindungen, geringe Menge an Trub nach der Sedimentation. In Wein: Klarfähigkeit, Sedimentationsgeschwindigkeit, Farbstabilisierung, Beseitigung Adstringenz	pflanzliche Eiweiße (Patatin und Erbsen); sehr schnelles Ausflocken mit breitem Wirkungsbereich auf Phenolverbindungen, um diese zu beseitigen; verringert frühzeitig das Oxidationsrisiko d. Weins
30-80 g/hl	15-100 g/hl	30-80 g/hl	2-15 g/hl in Wein: Vorversuche erforderlich	5-20 g/hl je nach Anwendungsbereich

## UNSER TIPP

