

BAKTERIEN & MALOLAKTISCHE FERMENTATION

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



TANNINE - Werkzeuge in der Weinbereitung



	TANIN GALALCOOL SP®	TANIN VR SUPRA Elégance®	TANIN VR COLOR®	TAN'COR GRAND CRU®
	Eignung - Ranking			
Oxidationsschutz	++++	++++	+++	++++
befallenes Lese-gut	++++	+++	+	
Farbstabilisie-rung		+++	++++	+++
Empfehlung	Weiß- und Roséweine	Rotweine	Rotweine	Rotweine
Einsatzzeitpunkt	Trauben / Maische	Maische	Gärung	Gärende
Dosage	5 g/hl (Lese-gut gesund) 10-20 g/hl (Lese-gut faul)	15-50 g/hl	20-50 g/hl	5-20 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 SOFT	Chips SWEET VANILLA	Blocks FRESH	Blocks SENSATION	Blocks 18DIVINE
Toastungsgrad	gemischt	gemischt	medium SPEZIAL	ungetoastet	medium (homogen)	abgestuft
Dosage	30 - 80 g/hl	30 - 80 g/hl	30 - 80 g/hl	50 - 200 g/hl	30 - 150 g/hl	50 - 200 g/hl

HERBST 2025 | 23042025HL



HIGHLIGHTS

ANWENDUNG	PRODUKT	EIGENSCHAFTEN	DOSAGE
BIOSÄUERUNG & BIOPROTEKTION	ZYMAFLORE OMEGA	Lachanea 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 ₂ -empfindlicher Hefestamm	20-40 g/hl SO ₂ : <4g/hl bei Maische und Most Simultan- oder sequentiell mit S.C. beimpfen
	ZYMAFLORE EGIDE	Torulaspora delbruekii, Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, SO ₂ -Reduktions-Strategie; auch Applikation direkt aufs Equipment möglich	2,5-5 g/100kg bzw. hl
PVPP-freie SCHÖNUNG	OENOFINE NATURE	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.	Dosage Most: 20-50 g/hl Dosage Wein: 10-30 g/hl
	OENOFINE PINK	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.	Dosage Most: 20-40 g/hl Dosage Wein: 2-10 g/hl Achtung: Bei Schönung von Weinen VORVERSUCHE erforderlich
	OENOFINE REDY	Schönungsmittel auf Basis von inaktivierten Hefen, Kartoffelprotein ohne PVPP . Zur Schönung von Rotweinen während der Gärung, zur Erzeugung qualitativ hochwertiger Rotweine	10-30 g/hl
CHIPS	NOBILE BASE	Französische Eiche, Mix aus leicht und ungetoastetem Holz Fruchtige Weine mit mehr Länge am Gaumen	30-80 g/hl



HEFEN

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
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® XORIGIN	ZYMAFLORE® XAROM	ZYMAFLORE® XPURE	ZYMAFLORE® RB2	ZYMAFLORE® FX10	ZYMAFLORE® EDEN	
Noten weißfleischiger Früchte z.B. Pfirsich ausgewogene komplexe Weißweine Sorten- & Terroirtypizität	Intensive Bildung von Gär- und Amylaromen (Eisbonbon, Ananas, gelbe Früchte, Erdbeere) aromatische Komplexität, Ester	reines, ausdrucksstarkes Aroma, Harmonie am Gaumen; geringe Produktion von SO ₂ & schwefelbindender Stoffe	selektioniert im Burgund, für Rotweine mit feinen Fruchtaromen, gute Farberhaltung	für stoffige Rotweintypen mit gehaltvoller, kräftige Tanninstruktur; gut geeignet für Maischegärung	Rote Fruchtnoten; für süffig fruchtige Rotweine mit Komplexität und Ausgewogenheit	
Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Blanc de Noir	Alle Rebsorten	alle Rebsorten, besonders geeignet für Sektgrundweine	Spätburgunder, Schwarzriesling, St. Laurent	Spätburgunder, Cabernetsorten, Merlot, Syrah	Spätburgunder, Dornfelder, Merlot, Syrah, Regent	
140 – 160 mg/l N	160 – 180 mg/l N	140 - 160 mg/l N	160 – 180 mg/l N	160 – 180 mg/l N	160 – 180 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® KHIO ^{MP}	ZYMAFLORE® KLIMA	ZYMAFLORE® 011 BIO	ZYMAFLORE® ST
Dosage: 30 g/hl	Dosage: 2-5 g/hl			
Torulaspora delbrueckii, für einen sicheren Spontangärungscharakter	Metschnikowia pulcherrima zur Bioprotektion von Weiß- und Rosémosten und von Trauben unter Niedrigtemperaturbedingungen während langer Vorgärungsphasen z. b. Stabulation	Bildet weniger Alkohol, schützt Säure im Wein. Ausgewogene Weine mit aromatischer Frische und Lebendigkeit. Reintöniges modernes	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 Rebsorten	alle Sorten weiß und rot	edelsüße Weine
kein Superstart verwenden		über 180 mg/l N	140 – 160 mg/l N	über 180 mg/l N

REHYDRIERUNG & ERNÄHRUNG - für eine optimale Versorgung Ihrer Hefen

SUPERSTART BLANC®	SUPERSTART ROUGE®	NUTRISTART®	NUTRISTART ORG®	NUTRISTART AROM®	THIAZOTE PH®
<i>inaktivierte Hefen</i>	<i>inaktivierte Hefen, Hefeautolysate</i>	<i>inaktivierte Hefen, Hefeautolysate</i>	<i>Hefeautolysate</i>	<i>Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate</i>	
beim Rehydrieren der Reinzuchtheife, besonders reich an Lipiden, Vitaminen, Mineralien	beim Rehydrieren der Reinzuchtheife, 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 & Gluthation	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	Hefenährstoff, Gärtsalz
20-30 g/hl	20-30 g/hl	20-60 g/hl	30-60 g/hl	20-60 g/hl	20-50 g/hl

PRODUKTE AUS DER HEFE - Innovationen aus der Natur geboren

OENOLEES®	BI-ACTIV®	FRESHAROM®	OENOCCELL BIO®
<i>inaktivierte Hefen, Hefezellwände</i>	<i>inaktivierte Hefen, Hefezellwände</i>	<i>Inaktivierte Hefen</i>	<i>Hefezellwand</i>
Harmonisierung des Geschmacks, gesteigerter Eindruck von Süße und Mundgefühl	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. Langzeit-schutz der Aromen	Bio-Hefezellwandzubereitung gemäß Nr. 15 Anhang I A der Wein-VO (EG) Nr. 606/2009. Unterstützt die Hefe während der alkoholischen Gärung
15-40 g/hl	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®	EXTRALYSE®
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 Aufschluss des Fruchtfleisches, Verkürzung der Pressdauer, für Weiß- und Roséweine	Pektinase zur schnellen Saffklärung 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)	Pektolytisches Enzym mit β-Glucanase-Nebenaktivität, beschleunigt die Hefeautolyse, verbessert die Filtrierbarkeit
3-6 g/hl	2-3 g/100 kg	2-5 g/100 kg	0,5-2 g/hl	1-3 ml/hl	6-10 g/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: Klärfähigkeit, 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