BAKTERIEN & MALOLAKTISCHE FERMENTATION

	LACTOENOS B7 DIRECT® DIREKT-BAKTERIEN	LACTOENOS 450 PreAC®	LACTOENOS B16 Standard®	MALOSTART® *Hefezellwände, inaktivierte Hefen*
Empfehlung	$SO_2 \leq 60$ mg/L Robuster Bakterienstamm Direktbeimpfung späte Simultanbeimpfung oder-sequentielle Beimpfung nach der Gärung	$SO_2 \leq 60$ mg/L Hochleistungsstamm, schnelle Anpassung an den Wein unabhängig vom Beiimpfungszeitpunkt, geeignet für Simultanbeimpfung bei Rotwein, Alkoholresistenz bis 17% vol.	$SO_2 \leq 60$ mg/L Bakterienstamm für den niedrigen pH-Bereich; für jede Weinart; zum Nachbeimpfen oder bei schleppendem Verlauf	komplexer Aktivator der MLF für schwierige Bedingungen, zur Entgiftung und Ernährung der Bakterien
Inokulation	Einsatz Anfang oder Ende AF	Einsatz Anfang oder Ende AF	Einsatz Ende AF, spezielle Vorbereitung notwendig	Einsatz vor Bakterienzugabe bis 15 Tage nach Beimpfung
pH-Bereich	pH≥3,2	pH >3,3	pH >2,9	Dosage: 30 g/hl

TANNINE

Werkzeuge in der Weinbereitung

	TANIN GALALCOOL SP®	TANIN VR SUPRA Elégance®	TANIN VR COLOR®	TANIN VR GRAPE®
	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 - 150g/hl	30 - 150g/hl	30 - 150g/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	ungetaostet	medium (homogen)
Dosage	30 - 80 g/hl	30 - 80 g/hl	50 - 200 g/hl	30 - 150 g/hl

HERBST 2019 14/06/2019 HL

WEINLESE 2019

LAFFORT
l'œnologie par nature

HIGHLIGHTS

ANWENDUNG	PRODUKT	EIGENSCHAFTEN	DOSAGE
ENZYME	**LAFAZYM THIOLS⁺**	gereinigtes, granuliertes Enzym Steigerung des Thiolgehalts / Entfaltung von Thiolaromen für Weiß- & Rosémoste deutliche Synergie mit Thiol-bildenden Hefen wie z.B. ZYMAFLORE® X5, DELTA, VL3…	3-6 g/ hL
NEU **HEFE**	**ZYMAFLORE CX9**	Cremigkeit, Mandel, frische Haselnuß, geröstetes Brot gepaart mit Zitrusnoten Chardonnay, weiße Burgundersorten 14-22°C 140 – 160 mg/l N	20 g/hL
ERNÄHRUNG	**NUTRISTART AROM**	Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und DAP Nährstoffkomplex für die alkoholische Gärung zur Bildung und zum Schutz von Aromen gestaffelte Zugabe empfohlen: Anfang AF, bis nach 1/3 der Gärung organische Nährstoffe & DAP & Gluthation	20-60 g/hl je nach assim. Ausgangs-N des Mostes, pot. Alk.gehalt, Trübungsgrad, Hefestamm *EU gesetzl. Höchstmenge 500g/hL
auch für Bioweine **SCHÖNUNG**	**VEGECOLL**	Proteinextrakt aus Kartoffeln; ersetzt Gelatine Sedimentation: 5-10 g/hl Flotation: 3-5 g/hl	3-10 g/hl je nach Klärtechnik

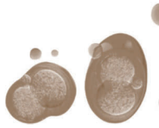
HERBST-HOTLINE

mitKiKK

mit KiKK GmbH ◦ Europa-Allee 8 ◦ 54343 Föhren ◦ Telefon +49 6502 93598 0 ◦ info@mit-kikk.de

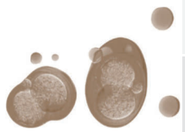
HEFEN

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Weißwein



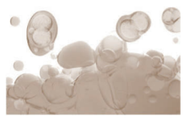
	ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® X16	ZYMAFLORE® DELTA
	für sortentypische Weine mit hoher aromatischer Eleganz, Expression von Terpenen	erhöhte Bildung von Polysacchariden, Sortentypizität Burgunder	sortentypische Aromen durch erhöhte Expression von Thiolen	exotische 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
Empfehlung	Riesling, Müller-Thurgau, Traminer	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay	Sauvignon Blanc, Riesling, Bacchus, Scheurebe	Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gutedel, Sekt	Burgunder, Pinot Rosé, Gutedel, Chardonnay	Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Rosé
Temperaturbereich	18-20°C	14-20°C	15-21°C	13-18°C	12-18°C	13-18°C
Nährstoffbedarf	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 *
	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 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 *auch Weißweine
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 - GARSTARKE 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 Dosage: 30 g/hl	ZYMAFLORE® ÉGIDE Dosage: 2,5-5g/100kg bzw. hl	ZYMAFLORE® SPARK	ZYMAFLORE® 011 BIO	ZYMAFLORE® ST
Torulaspora delbruekii, für einen sicheren Spontangärungscharakter	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

Stickstoffbedarf der Hefe in Abhängigkeit vom potentiellen Alkoholgehalt

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

SCHUTZ & NÄHRSTOFFE

für eine optimale Versorgung Ihrer Hefen

	SUPERSTART BLANC®	SUPERSTART ROUGE®	NUTRISTART®	NUTRISTART ORG®	THIAZOTE PH®
	inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	*inaktivierte Hefen, Hefeautolysate*	*inaktivierte Hefen, Hefeautolysate*	*Hefeautolysate*	
	beim Rehydrieren der Reinzuchthefe, besonders reich an Lipiden, Vitaminen, Mineralien,	beim Rehydrieren der Reinzuchthefe, besonders reich an Ergosterolen	Thiamin, mineralischer Stickstoff DAP, inaktivierte Hefezellen	nach 1/3 der Gärung, 100% organischer Nährstoff (Aminosäuren, Vitamine, Mineralien), reich an **Pantothenat**	Thiamin und mineralischer Stickstoff DAP
Eigenschaften	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, Gärsalz
Dosage	20-30 g/hl	20-30 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl

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 **Gluthion**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
Eigenschaften			
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 600XL ICE®
	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	gereinigtes, flüssiges Klärenzym für Weiß- & Rosémoste Klärung von Vorlauf und/oder Presswein Klärung bei niedriger Temperatur (> 5°C)
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/hL

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 Aromaausprägung, Gerbstoffreduzierung	Erbsenprotein + Bentonit; effiziente Mostklärung für Bioweine ohne PVPP, Gerbstoffreduzierung	Proteinextrakt aus Kartoffeln; ersetzt Gelatine Sedimentation: 5-10 g/hl Flotation: 3-5 g/hl
30-120 g/hl	40-100 g/hl	30-80 g/hl	20-60 g/hl	3-10 g/hl je nach Klärtechnik