

Hefen für jeden Weintyp und Weinstil vom Weltmarktführer

HEFEEMPFEHLUNG FÜR ROTWEIN

HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF- BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
Lalvin L2056 Cotes du Rhone	ZW/BF/ME/BP/SY	■ ■ ■ ■ ■	■ ■	Die Rotweinhefe für dichte, extraktreiche, tiefgründige Weine mit Lagerpotential, sehr reduktive Vergärung deshalb auf ausreichende Belüftung (Makrooxidation) achten, intensive Fruchtaromatik, besonders bewährt für Zweigelt und Blaufränkisch bei Barriqueausbau.	24 - 30°C	👍
Lalvin RC 212 Bourgorouge	PN/SL/ZW/BP	■ ■ ■ ■	■ ■	Burgunderhefe für fruchtbetonte klassische Burgunder und St. Laurent, fördert bei Zweigelt die Kirschfruchtigkeit, farbschonende Vergärung, unterstützt den BSA.	22 - 30°C	👍
Lalvin BM 4 x 4	BF/CS/ME/ZW	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Fördert durch die Freisetzung von Mannoproteinen eine weiche und runde Tanninstruktur mit gutem Mouthfeel, dadurch auch eine Verbesserung der Farbstabilität, betont die reifen Fruchtnoten, für Barriqueausbau gut geeignet.	24 - 30°C	👍
Lalvin Black Pearl™	ZW/ME/CS	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Forciert Aromen von dunklen Beerenfrüchten wie Brombeere und schwarze Johannisbeere, steigert die Vollmundigkeit und den Körper der Weine.	16 - 28°C	👍
Lalvin Ruby™	CS/ME/SY	■ ■ ■ ■	■ ■	Gärsicher mit außergewöhnlichem Potential zur Freisetzung fruchtiger roter Thiole. Für die Herstellung von intensiven, frischen und komplexen Rotweinen. Geschmacksprofil von schwarzen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen und Gewürzen.	16 - 28°C	👍
IOC REVELATION TERROIR	CS/BF/ME	■ ■ ■ ■	■ ■	Für fruchtige und farbintensive Weine, geeignet für hohe Alkoholgehalte, erzeugt sehr wenig flüchtige Säure, verstärkt die Farbtintensität um 5 bis 15%, fördert intensiv dunkelbeerige Aromen.	24 - 32°C	👍

HEFEEMPFEHLUNG FÜR ROSÉWEIN

HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF- BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
Lalvin SUN Rosé™	Roséweine	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Neue Selektion zur Förderung der Fruchtigkeit (rote Beeren, rote Ribisel) und Frische bei Roséweinen, geringe SO ₂ und Acetaldehydbildung, fördert ausgewogene und harmonische Weine. Für den modernen Roséstil.	16 - 20°C	👍
IOC FRESH ROSÉ	Roséweine	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Roséhefe für die Vergärung von Roséweinen mit intensiver Beerenfrucht (Erdbeeren, Himbeeren); auch für neutrale Sorten oder bei der Vergärung von Mosten aus Saftabzug.	14 - 22°C	👍
Affinity™ ECS	Roséweine	■ ■ ■ ■ ■	■ ■	Fördert durch die perfekt aufeinander abgestimmte Kombination aus Hefestamm und Spezialnährstoff die Bildung von blumigen Fruchttestern.	16 - 24°C	👍
Lalvin Sauvy™	Roséweine	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Sehr geeignet für Roséweine aus Cabernet, Syrah und Merlot. Für maximale Freisetzung der fruchtig sortentypischen Thiole.	13 - 20°C	👍

Hefen für Rot-
und Roséweine

