Hefen für jeden Weintyp und Weinstil – vom Weltmarktführer

LALLEMAND

HEFEEMPFEHLUNG FÜR ROTWEIN

HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
Lalvin L2056 YSEO 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	■■■	■■	Klassische Burgunderhefe für fruchtbetonte klassische Burgunder und St. Laurent, fördert bei Zweigelt die Kirschfruchtigkeit, farbschonende Vergärung, fördert 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™ Neu	ZW/ME/CS	■■■	■■■	Fördert Aromen nach dunklen Beerenfrüchten wie Brombeere und schwarze Johannisbeere, steigert die Vollmundigkeit und den Körper der Weine.	14 - 20°C	👍
IOC REVELATION TERROIR	CS/BF/ME	■■■	■■	Für fruchtige und farbintensive Weine, geeignet für hohe Alkoholgehalte, erzeugt sehr wenig flüchtige Säure, verstärkt die Farbintensität um 5 bis 15%, fördert intensiv dunkelbeerige Aromen.	24 - 32°C	👍

HEFEEMPFEHLUNG FÜR ROSÉWEIN

HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
SUN Rosé™ Neu	Roséweine	■■■	■■■	neue Selektion zur Förderung der Fruchtigkeit (rote Beeren, Himbeeren, Ribiseln) 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 floraler Aromatik; auch für neutrale Sorten oder bei der Vergärung von Mosten aus Saftabzug.	14 - 22°C	👍
Affinity™ ECA5	Roséweine	■■■■	■■	fördert durch die perfekt auf einander abgestimmte Kombintion aus Hefestamm und Spezialnährstoff die Bildung von blumigen Fruchtester	16 - 24°C	👍
Lalvin Sauvy™	Roséweine	■■■■	■■■■	speziell für Roseweine aus Cabernet und Merlot. Fördert die Ausprägung von Stachelbeer- und Johannisbeeraromen. Für maximale Freisetzung der Thiole.	13 - 20°C	👍