




















SPEZIALHEFEN

SPEZIALHEFEN	LAKTIA™ 	Lachanea thermotolerans mit der einzigartigen Eigenschaft hohe Gehalte an Milchsäure zu bilden			Weine mit Laktia™ können als Verschnittpartner zur natürlichen Ansäuerung verwendet werden, da diese Hefe Milchsäure aus Zucker bildet. Gär schwach, dadurch Überimpfung nach 24-48 h mit einem Cerevisiae-Stamm unbedingt notwendig	14 - 20°C	
	Lalvin K1	Sturmvergärung, Primeurweine			Gut geeignet für Sturm und Primeurweine, durch die starke Sulfidbildung bleibt der Sturm lange reduktiv und frisch, intensive Gärungsester, hemmt BSA.	15 - 21°C	
	Lalvin W 15	sortentypische, vollmundige Weine			Wädenswiller Selektion mit erhöhter Glycerinbildung (+1,5-2 g/l), sehr geringe Esterbildung, für Volumen und maximale Sortentypizität, erhöhte Bernsteinsäurebildung, bringt Frische und fördert den mineralischen Eindruck.	17 - 22°C	
	Uvaferm 43 RESTART	zur Behebung von Gärstockungen			Uvaferm 43 Restart wird bereits bei der Hefeproduktion an die schwierigen Bedingungen bei der Wiederaufnahme der Gärung voraklimatisiert, die Hefezellen werden robuster, weniger lebende Hefezellen sterben ab, dadurch startet Uvaferm 43 Restart bei einer Gärstockung schneller durch.	18 - 22°C	
	BIODIVA™	Torulaspora delbrueckii TD291 Nonsacharomyces			Für mehr Fülle, würzige, reife Aromen und ein verbessertes Alterungspotential der Weine, beim Einsatz des Nonsacharomyceten BIODIVA™ wird nach 1-2 Gärtagen mit einem Cerevisiae Hefestamm für eine gute Endvergärung nachgeimpft. Gute Eignung für Süßweine, da keine vermehrte flüchtige Säure auftritt.	16 - 20°C	
	Lalvin INITIA™ 	Metschnikowia pulcherrima	kann nicht gären		Lalvin Initia™ bietet einen natürlichen Schutz gegen Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen (Hanseniapora, Essigsäurebakterien) bei Weiß- und Roséweinen, reduziert den Kupfergehalt im Most Dosage: 7-20 g/hl	4 - 18°C	
	IOC GAIA™ 	Metschnikowia fructicola als Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen	kann nicht gären		IOC GAIA™ dient als natürlicher Schutz von Trauben und Maische vor unerwünschten Mikroorganismen und Oxidation und der Bildung negativer Komponenten. Anwendung: 7-20 g/hl	0 - 16°C	