

LALLEMAND OENOLOGY



LESEKATALOG 2024



Lallemand GmbH
A-1160 Wien | Ottakringer Straße 89
Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf | Triester Straße 4a
Tel.: + 43 2236 5062 99 | Fax: DW 71 | www.weintechnologie.at



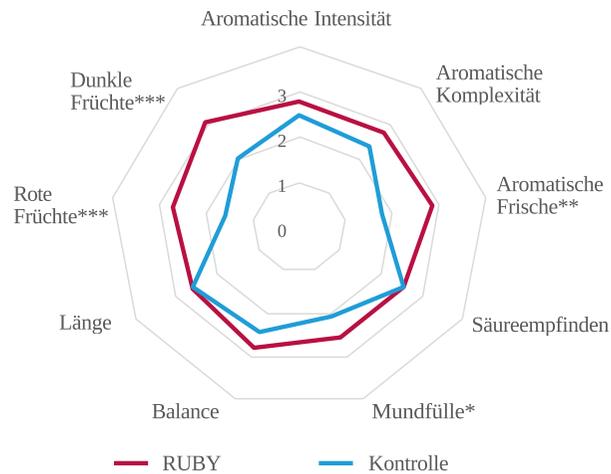
RUBY™



Saccharomyces cerevisiae

ROTWEINHEFE ZUR FREISETZUNG VON THIOLEN

- Freisetzung von Thiolen
- gärsicher
- frische und komplexe Rotweine



Verkostungsergebnis Merlot 2022
(13,7%vol Alk., Gesamtsäure 5,1g/L)



TR-313

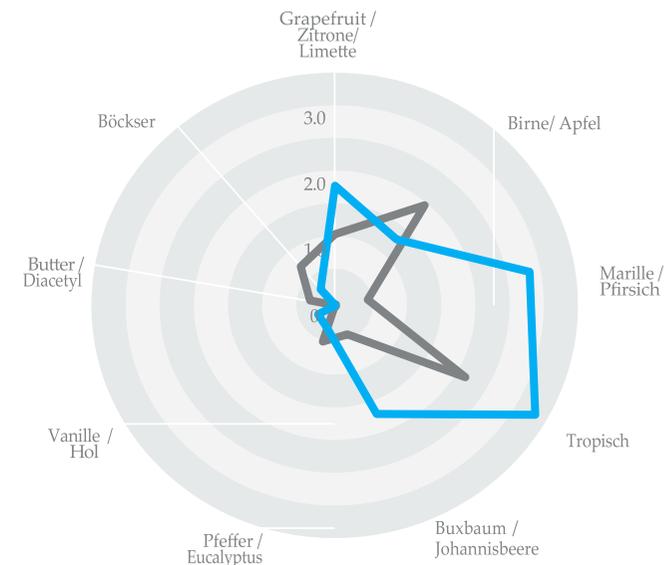
THIOL-FREISETZENDER HEFESTAMM FÜR SEHR FRUCHTIGE WEISS- UND ROSEWEINE

- hohe Thiolfreisetzung
- exotische Fruchteter (Maracuja, Grapefruit, Stachelbeere, schwarze Ribisel)
- keine Böckserbildung
- ausgezeichnete Eignung für Sauvignon blanc, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Riesling, Rosé

■ TR-313

Sauvignon Blanc

■ Andere Nicht-H₂S-Produzenten



nutri^{up}™



- flüssiger Hefenährstoff auf Basis von Hefeautolysaten
- hoher Anteil an organischem Stickstoff/Aminosäuren
- sichere Gärung auch unter schwierigen Bedingungen
- kein Vorlösen notwendig
- Zugabe direkt in den Tank auch während der Gärung möglich
- empfohlene Zugabezeitpunkte einen Tag nach Hefezugabe und bei 1/3 der Gärung

GO-FERM™ STEROL FLASH™

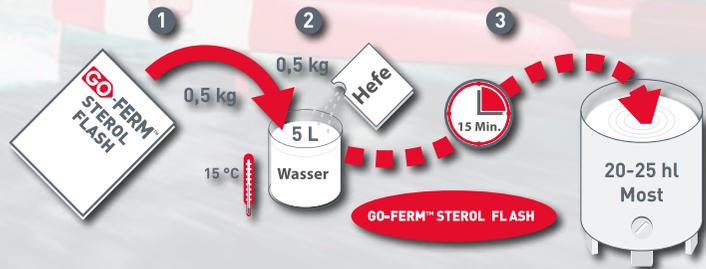
GO-FERM™ STEROL FLASH ist DER granuliert Hefeaktivator. Das einzigartige Hefeautolysat ist besonders reich an bioverfügbarem Ergosterol.

GO-FERM™ STEROL FLASH gewährleistet eine sichere Endgärung auch unter schwierigen Bedingungen (z.B.: hoher Vorklärungsgrad, hohe Alkoholgehalte).

GO-FERM™ STEROL FLASH klumpt nicht und löst sich sofort in kaltem Wasser auf. Es ermöglicht die Rehydrierung der Hefe in kaltem Wasser ohne Verlust von Lebensfähigkeit oder Vitalität.

ANWENDUNG:

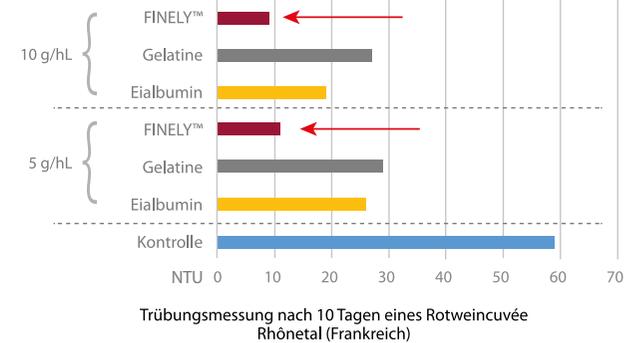
- GO-FERM™ STEROL FLASH** in Leitungswasser suspendieren ($\geq 15^\circ\text{C}$).
- Weinhefe hinzugeben, vorsichtig rühren und 15 Minuten warten.
- Hefeansatz dem Tank zugeben und rühren.



FINELY™



- Hefeprotein für die Weinschönung
- allergenfrei
- vegan
- effiziente Klärung
- kompaktes Depot



IOC Gaïa™

„BIOSANITATION“ MIT NON-SACCAROMYCETEN



Aufsprühen auf Oberflächen

Gaïa™ Rehydration

50 g Hefe/l
Wasser
20-30°C
Einsatzzeit: 9h



- auf Hefebasis (Metschnikovia fructicola - nicht gärfähig)
- verdrängt unerwünschte Spontanflora (z.B.: Brettanomyces, Essigsäurebildner,..)

EINSATZBEREICHE:

- Lesemaschine
- Traubentransportbehälter
- Rebler, Sortierbänder, Presse

Hefen für jeden Weintyp und Weinstil vom Weltmarktführer



HEFEEMPFEHLUNG FÜR WEISSWEIN

	HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
	Affinity™ ECAS	moderner Weinstil mit ausgeprägter, intensiver Fruchtaromatik	■ ■ ■ ■	■ ■	Innovatives Konzept einer perfekt aufeinander abgestimmten Kombination von Hefestamm und Spezialnährstoff. Der Kombipack für je 25hl gewährleistet intensive Fruchtesterbildung auch bei höheren Gärtemperaturen.	16 - 24°C	👍
	Lalvin CY 3079	CH/WB/kräftige GV/GB	■ ■	■ ■ ■ ■	Bildet eine feine, exotische Fruchtaromatik, durch die starke Autolyseeigenschaft wirken die Weine sehr voll und cremig, für Feinhefelagerung gut geeignet, fördert BSA.	18 - 22°C	👍
	Lalvin EC 1118	GV/WB/GB/WR/GM/MT/Schilcher, Sekt und Sektgrundwein	■ ■ ■ ■	■ ■	Ideal für klassische, sortentypische Weißweine, durch die starke β-Glucosidaseaktivität werden traubeneigene Aromen gut freigesetzt, Einsatz für klassische WW, Rosé und für die Versektung.	13 - 18°C	
	Lalvin EC 1118 organic	GV/WB/GB/WR/GM/MT/Schilcher, Sekt und Sektgrundwein	■ ■ ■	■ ■	Ideal für klassische, sortentypische Weißweine, durch die starke β-Glucosidaseaktivität werden traubeneigene Aromen gut freigesetzt, Einsatz für klassische WW, Rosé und für die Versektung.	13 - 18°C	👍
	Lalvin ICV D47	GV/WB/GB/CH/RV Lagen- & Riedenweine	■ ■ ■ ■	■ ■	Gärstarke, alkoholtolerante Hefe mit geringer Esterbildung. Ideal bei der Vergärung hochreifer Moste mit geringem Trubgehalt. Bringt die Charakteristik der jeweiligen Riede hervor.	16 - 23°C	👍
	Lalvin MSB™	SB/GV	■ ■ ■ ■	■ ■	Lalvin MSB™ fördert die Freisetzung fruchtiger- thiolischer Aromen, forciert reife exotische Frucht und Aromadichte am Gaumen. Geeignet für mittelkräftige Veltliner.	15 - 19°C	👍
	Lalvin NBC™	WB/GB/GV/CH/RV	■ ■ ■	■ ■ ■	Hefe für Weine mit eleganter Struktur, aromatische Finesse und ein lebendiges Mundgefühl, fördert Frische und Mineralität auch in gehaltvollen Weinen	15 - 20°C	👍
	Lalvin QA 23	SB/GV/WR/GB	■ ■ ■ ■	■ ■	Erhält die Frische und Lebendigkeit im Wein. Gut geeignet für Welschriesling und Grüner Veltliner, durch Förderung von Apfel- und Zitrusaromen.	15 - 20°C	👍
	Lalvin R2	GM/RR/SB	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Für intensiv aromatische Weine durch Fruchtesterbildung. Fördert traubige Muskataromen durch maximierte Terpenfreisetzung.	16 - 20°C	👍
	Lalvin RHST	RR/GV/Lagen- & Riedenweine	■ ■	■ ■ ■ ■	Für elegante, feinfruchtige Weine, forciert Steinobstnoten (Marille, Pfirsich).	18 - 22°C	👍
	Lalvin Sauvy™	SB/GV/Sämling 88	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Maximale Aufnahme und Freisetzung fruchtiger Thiole für intensiv grün-fruchtige aromatische Weiß- und Roséweine.	13 - 20°C	👍

	HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
	IOC 18-2007	klassische GV/WR/RR/CH/ WB/GM Sektvergärung	■ ■ ■ ■	■ ■	Für fruchtig, frische Weißweine, respektiert den Sorten- und Gebietscharakter der Weine, geringe Bildung von SO ₂ -bindenden Gärungsnebenprodukten, gut geeignet für Feinhefelagerung.	12 - 20°C	👍
	IOC B 3000	kräftige GV/WB/CH/RV Lagen- & Riedenweine	■ ■ ■	■ ■ ■	Für körperreiche, komplexe, würzig mineralische Premiumweine mit Sortentypizität, fördert Mouthfeel und reife Fruchtaromen, gute Eignung zur Feinhefelagerung, gut geeignet für BSA.	18 - 21°C	👍
	IOC BE FRUITS	blumig-fruchtiger WW Stil	■ ■ ■ ■	■ ■	Durch die geringe SO ₂ - und minimale Acetaldehydbildung können sehr schwefelarme Weine produziert werden. Forciert Ananas- und Pfirsicharomen.	14 - 18°C	👍
	Infini` TwICE™	CH/WB/GV/RV	■ ■ ■	■ ■ ■	Forcierte Bildung von exotischen Fruchtaromen, gute Aromadichte am Gaumen, moderate Gärgeschwindigkeit. Temperaturanstieg bei Gärende vorteilhaft.	19 - 23°C	👍
	IOC REVELATION THIOLS	SB/aromatische GV/Rosé	■ ■ ■ ■	■ ■	Für erhöhte Thioffreisetzung, fördert die grüne Sauvignon-Frucht, hält die Weine besonders in heißen Jahren schlank und elegant.	16 - 18°C	👍
ENOFORM®	CROSS EVOLUTION	modern, fruchtig, aromatisch	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Durch die starke Fruchtesterbildung bei der Gärung wird eine exotische Fruchtaromatik gefördert.	15 - 19°C	👍
	RENAISSANCE TR 313 Neu	SB/GM/GV/RR/Rosé	■ ■ ■	■ ■ ■	TR 313 ist ein Hefestamm mit einer vermehrten Freisetzung von Estern und Thiolen während der Gärung für eine ausgewogene Balance zwischen grünen und exotischen Aromen.	14 - 20°C	👍
	Uvaferm Exence	SB/GV/GM/Roséweine	■ ■ ■ ■	■ ■	Für gehaltvolle intensiv fruchtige Weißweine, mit reifem und komplexem Aromaspektrum. Gärsicherheit auch bei widrigen Gärbedingungen wie tiefen Temperaturen und hohen Mostgradationen.	14 - 18°C	👍
	Uvaferm CEG	RR/GV/WB/WR/GM klassische Weine	■ ■	■ ■ ■ ■	Fruchtig elegante Weißweine, respektiert den feinen Sorten- und Gebietscharakter, langsame Endvergärung.	18 - 22°C	👍
	Uvaferm CS 2	SB/WR/GV	■ ■ ■	■ ■ ■	Hohe Esterbildung während der Gärung (z.B. Zitrusfrüchte). Bei langer Angärphase aufgrund sehr blank entschleimter Moste und/oder tiefen Temperaturen beim Gärtart kann es zu erhöhter Bildung von flüchtiger Säure kommen.	17 - 19°C	👍
	Uvaferm WAM	GV/MT/WR/WB/ Primeurweine	■ ■ ■ ■	■ ■	Betont fruchtig-frische Aromatik und Volumen, rundet Äpfelsäure ab, für stark vorgeklärte Moste.	15 - 19°C	👍





	HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
filtra	Filtraferm C Aroma	GV/WR/Primeurweine	□□□□	□□	Für niedrige Gärtemperaturen bei stark vorgeklärten Mosten, besonders geeignet für klassische Grüne Veltliner.	15 - 19°C	👍
	Filtraferm Expression	Reserveweine cremige, körperreiche WW	□□□	□□□	Für ausdrucksstarke Weißweine, viel Volumen und Exotik am Gaumen, gut geeignet für langen Ausbau auf der Feinhefe, die Aromatik bleibt lange stabil, geringe Alterungsneigung.	16 - 22°C	👍
	Filtraferm Grüner Veltliner	klassische, würzige Grüne Veltliner	□□□□	□□□	Die Hefe für den klassischen, würzigen Grünen Veltliner, sehr robuste Hefe mit gleichmäßigem nicht zu stürmischem Gärverlauf, mittlerer Nährstoffbedarf, geringe Bockserneigung, gute Alkohol- und Temperaturtoleranz.	16 - 21°C	👍
	Filtraferm Tropic	modern, fruchtige WW, Süßweine	□□□	□□□□	Forcierte Freisetzung von exotischen Fruchtaromen die mit Ananas, Marille und tropischen Aromen beschrieben werden, gute Nährstoffversorgung erforderlich.	18 - 22°C	👍
	Filtraferm Riesling	Rheinriesling	□□□□	□□	Spezialhefe für Rheinriesling, fördert die Ausprägung typischer Rieslingaromen, gärsicher, benötigt wenig Nährstoffe, gute Kaltgäreigenschaften.	14 - 22°C	👍
SPEZIALHEFEN	LAKTIA™ 	Lachanea thermotolerans mit der einzigartigen Eigenschaft hohe Gehalte an Milchsäure zu bilden	□	□□□	Weine mit Laktia™ können als Verschnittspartner zur natürlichen Ansäuerung verwendet werden, da diese Hefe Milchsäure aus Zucker bildet. Gär schwach, dadurch Überimpfung nach 24-72 h mit einem Cerevisiae-Stamm unbedingt notwendig.	14 - 20°C	👍
	Lalvin K1	Sturmvergärung, Primeurweine	□□□	□□	Gut geeignet für Sturm und Primeurweine, durch die starke Sulfitbildung bleibt der Sturm lange reduktiv und hell, intensive Gärungsester, hemmt BSA.	15 - 21°C	👍
	Lalvin W 15	sortentypische, vollmundige Weine Lagen- & Riedenweine	□□□	□□□	Wädenswiler Selektion mit erhöhter Glycerinbildung (+1,5-2 g/l), sehr geringe Esterbildung, für Volumen und Erhaltung der Sortentypizität, erhöhte Bernsteinsäurebildung, bringt Frische und fördert den mineralischen Eindruck.	17 - 22°C	👍
	Uvaferm 43 RESTART	zur Behebung von Gärstockungen	□□□□	□□	Fructophiler Hefestamm der bereits bei der Hefeproduktion an schwierige Gärbedingungen (Neustart) angepasst wird.	18 - 22°C	👍
	Lalvin INITIA™	Metschnikowia pulcherrima als Oxidations- und Aromaschutz	Kann nicht gären		Durch den hohen Sauerstoffverbrauch und das rasche Wachstum bietet sie einen natürlichen Schutz gegen Mostoxidation und unerwünschte Mikroorganismen (Hanseniaspora, Essigsäurebakterien) bei Weiß- und Roséweinen. Zusätzlich wird der Kupfergehalt im Most reduziert. Empfohlene Dosage: 7-20 g/hl	4 - 18°C	👍
	IOC GAIA™ 	Metschnikowia fructicola als Schutz vor Schadorganismen	Kann nicht gären		„Biosanitation“ bei der Traubenverarbeitung, unerwünschte Spontanflora wird durch gezielten Einsatz auf Oberflächen verdrängt, Einsatzbereiche: Lesemaschinen, Transportbehälter, Rebler, Sortierbänder und Presse.	ab 4°C	👍

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 Rotweinhafe 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™ Neu	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™ Neu	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 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
Lalvin SUN Rosé™ Neu	Roséweine	■ ■ ■	■ ■ ■	Neue Selektion zur Förderung der Fruchtigkeit (rote Beeren, rote 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 Beerenfrucht (Erdbeeren, Himbeeren); auch für neutrale Sorten oder bei der Vergärung von Mosten aus Saftabzug.	14 - 22°C	👍
Affinity™ <small>ECAS</small>	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

SPEZIALNÄHRSTOFFE ZUR AROMAOPTIMIERUNG



PRODUKT	EIGNUNG	DOSAGE	EINSATZZEITPUNKT	BESCHREIBUNG	BIO
	Für die maximale Aufnahme, Umsetzung und Freisetzung fruchtiger Thiole durch die Hefe aus dem Most.	15 - 40 g/hl	Bei Gärbeginn knapp vor oder mit der Hefe.	Stimula SB™ besteht zu 100% aus reinem Hefeautolysat, das reich an Panthotensäure, Folsäure, Zink und Thiamin ist. Diese Inhaltsstoffe sorgen für eine optimale Versorgung der Hefe um Thiolvorstufen auch in die relevanten Aromaverbindungen überzuführen.	👍
	Erhöht die Bildung fruchtiger Ester durch die Hefe.	15 - 40 g/hl	Nach 1/3 der Gärung	Stimula CH™ besteht zu 100% aus reinem Hefeautolysat, das wertvolle Inhaltsstoffe wie Riboflavin, Biotin, Vitamin B6 und Magnesium enthält. Durch die Kenntnis des Hefestoffwechsels kann der Zeitpunkt der Zugabe optimiert werden und führt zu einer erhöhten Aromastoffbildung während der Gärung.	👍
	Freisetzung sortentypischer Aromastoffe (Thiole, Terpene, Rotundon) Verringert die Bildung reduktiver Noten.	15 - 40 g/hl	Bei Gärbeginn	Stimula Syrah™ besteht zu 100% aus reinem Hefeautolysat und ist reich an Peptiden, Aminosäuren, Sterolen, Vitaminen und Mineralstoffen. Für fruchtige Rotweine (Zweigelt, St. Laurent, Syrah). Versuche bei Grüner Veltliner zeigen, dass Stimula Syrah die Freisetzung von Rotundon fördert, welches ein wichtiger Aromastoff für das typische Pfefferl ist.	👍
	Fördert den sortentypischen Charakter bei gleichzeitiger Reduktion unreifer Aromen.	15 - 40 g/hl	Nach 1/3 der Gärung	Stimula Cabernet™ ist reich an spezifischen Stickstoffquellen (Peptide), Mineralstoffen und unterstützt durch den hohen Gehalt an Vitaminen (Biotin) die enzymatische Aktivität zur Aromafreisetzung.	👍

HEFENÄHRSTOFF FLÜSSIG



nutri up™

PRODUKT	DAP	VIT B1	HEFE-DERIVATE	DOSAGE	YAN*	EINSATZZEITPUNKT	BESCHREIBUNG	BIO
			☐	40-80 ml/hl	24 mg/l (40ml)	Einmal bei Gärbeginn und nach 1/3 der Gärung	Nutri Up ist ein reines Hefeautolysat mit hohem Gehalt an organischem Stickstoff, der hauptsächlich aus freien Aminosäuren und Peptiden, sowie Spurenelementen und Mineralstoffen besteht. Dadurch wird die Gärsicherheit und die Aromaausbeute erhöht. Die einzigartige Formulierung ermöglicht die direkte Zugabe während der Gärung bei geringer CO2 Entwicklung.	👍

ALLE HEFENÄHRSTOFFE, SPEZIALNÄHRSTOFFE UND HEFERINDENPRODUKTE SIND FÜR DIE VEGANE VERARBEITUNG GEEIGNET.



Optimale Heferversorgung durch speziell abgestimmte Nährstoffe sichern Ihren Erfolg im Keller!

HEFENÄHRSTOFFE

*Erhöhung des YAN (hefeverfügbarer Stickstoff) bei 30g/hL Hefenährstoffdosage, unter Berücksichtigung des effektiven YAN aus organischem Stickstoff.



PRODUKT	DAP	VIT B1	HEFE-DERIVATE	DOSAGE	YAN*	EINSATZZEITPUNKT	BESCHREIBUNG	BIO
Goferm			☐	20 - 30 g/hl	30 mg/l	Rehydrieren der Hefe	Spezialprodukt aus inaktivierten Hefen, reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren. Die Anwendung beim Rehydrieren der Hefe bringt verbesserte Alkoholtoleranz, damit sichere Endgärleistung und SO ₂ Einsparung durch geringere Pyruvat- und Acetaldehydbildung.	☑
GO-FERM STEROL FLASH granuliert Neu			☐	20 - 30 g/hl	30 mg/l	Rehydrieren der Hefe, bereits ab 15°C möglich	Ist besonders reich an bioverfügbaren Ergosterol, welches eine sichere Endgärung trotz schwieriger Bedingungen (hoher Vorklärungsgrad, geringe Gärtemperatur, hoher Alkoholgehalt) gewährleistet. Durch die neue innovative Formulierung (Mikroagglomerat) wird eine effiziente Sterolaufnahme während der Heferehydratation (15 min Rehydrationsdauer bei >15°C Wassertemperatur) ermöglicht.	☑
IOC Activit 0		☐	☐	20 - 40 g/hl	39 mg/l	20 g/hl bei Gärbeginn 20 g/hl nach 1/3 der Gärung	100% organischer Nährstoff reich an Vitamin B1, Aminosäuren und organischen Stickstoffverbindungen, fördert die Aromabildung bei der Gärung und forciert die Vollmundigkeit der Weine. Besonders empfohlen bei Lagenweinen und hohen Alkoholgehalten.	☑
IOC Activit Eco	☐	☐	☐	30 - 100 g/hl	42 mg/l	bis Gärmitte	Komplett Nährstoff für stark vorgeklärte Moste (Flotation) und kühle Gärtemperatur. Enthält mikrofeine Zellulose, die als Trägerstoff für die Hefe dient. Für eine bessere Endvergärung und klare Fruchtigkeit der Weine.	
Fermaid AT	☐	☐	☐	20 - 40 g/hl	51 mg/l	bis Gärmitte	Komplett Nährstoff zur optimalen Versorgung der Hefe mit Stickstoff, Aminosäuren und Sterolen bei schwierigen Gärbedingungen, fördert die Dichte der Weine.	☑
Filtramon Super	☐	☐	☐	20 - 40 g/hl	50 mg/l	bis Gärmitte	Filtramon Super hilft die maximale Zellzahl während den verschiedenen Phasen der Gärung zu fördern bzw. zu erhalten, und somit eine schnellstmögliche, effiziente und vollständige Vergärung bei Nährstoffmangel sicherzustellen.	☑
IOC Hefenährsalz	☐	☐		10 - 100 g/hl	63 mg/l	bis Gärmitte	Hefenährsalz zur Versorgung der Hefe mit Stickstoff und Vitamin B1, je nach Dosagehöhe in 1 bis 3 Teilgaben dosieren (max 30 g/hl je Gabe). Besonders bei Botrytis-belastetem Traubenmaterial wichtig, um die Produktion von SO ₂ -Bindungspartnern zu reduzieren.	☑
Filtramon DAP rf	☐			10 - 100 g/hl	63 mg/l	bis Gärende	Rieselfähiges Diammoniumphosphat als Stickstofflieferant für die Hefe, Dosagemenge je nach hefeverfügbarem Stickstoff wählen, bei hohen Dosagen sind Teilgaben vorteilhaft, bei Böckserbildung zum Gärende wird Filtramon DAP in kleinen Dosagen (10-3 g/hl, je nach RZ) empfohlen.	☑



SPEZIELLE HEFEDERIVATE



PRODUKT	EIGNUNG	DOSAGE	EINSATZZEITPUNKT	BESCHREIBUNG	BIO
OPTI WHITE™	für komplexe Weißweine	15 - 40 g/hl	bei Gärbeginn	Ergänzt die Nährstoffversorgung der Hefe, wirkt sich positiv auf die aromatische Frische und Komplexität der Weißweine aus.	
OPTI-MUM WHITE™	Aromaschutz bei Weißweinen	20 - 40 g/hl	Most vor Gärung	Hefenährstoff mit starker reduktiver Kraft zum maximalen Oxidationsschutz der Aromen, der hohe Gehalt an Glutathion wirkt konservierend auf leicht oxidierbare Thiole und Ester, die Rebsortentypizität wird langfristig erhalten.	
Blanc Nature™	Aromaschutz bei Weiß- und Roséweinen	20 - 40 g/hl	bei Gärbeginn	Ist ein speziell biotaugliches Hefeprodukt zum Schutz vor Oxidation bei Weiß- und Roséweinen ab dem Beginn der alkoholischen Gärung. Ergänzt die Nährstoffversorgung der Hefe, wirkt sich positiv auf die aromatische Frische und Komplexität der Weißweine aus.	👍
Glutastar™	Schutz vor Oxidation und Bräunung bei Weiß- und Roséweinen	5 - 20 g/hl	bei Gärbeginn	Spezifisch inaktivierte Hefe mit dem höchstmöglichen natürlichen Glutathiongehalt für den Aromaschutz bei langen Moststandzeiten und Stabulation. Glutastar wird in der 10-fachen Mostmenge gelöst und dem Gesamtgebilde zugegeben.	👍
Bio Yeast Cell Walls 	natürlicher Hefenährstoff, 100% aus Biohefe hergestellt	20 - 40 g/hl	bis Gärmitte	100% organischer Komplett Nährstoff, reich an Aminosäuren und organischen Stickstoffverbindungen, fördert die Aromabildung bei der Gärung und beugt Gärstockungen vor, speziell für schwierige Gärbedingungen.	👍
OPTI-MUM RED™	für dichte, komplexe Rotweine	20 - 40 g/hl	bei Gärbeginn	OPTI-MUM RED ist ein spezielles Hefeautolysat, sehr reich an Polysacchariden, zur Verbesserung der Bildung von Tannin-Polysaccharid Komplexen. Die Bildung dieser stabilen Verbindungen bewirkt stärkere Farbintensität, besseres Mouthfeel und weniger adstringente Tannine.	👍
Reskue™	aktive Hefezellwände zur Verhinderung und Behebung von Gärstopps	40 g/hl	vorbeugend bei 2/3 der Gärung, Gärstopp: 24 h vor Neubeimpfung	Adsorptionsaktive Hefezellwände zur Inhibierung von Gärhemmstoffen im letzten Drittel der Gärung, Gärstopps können bei rechtzeitigem Einsatz verhindert werden. Bei Neubeimpfung werden die Hemmstoffe adsorbiert und die Gärung kann neu gestartet werden.	👍

BAKTERIENAKTIVATOREN

PRODUKT	EIGNUNG	DOSAGE	EINSATZZEITPUNKT	BESCHREIBUNG	BIO
OPTI´ MALO BLANC™	Aktivator für den biologischen Säureabbau bei Weiß- und Roséweinen	20 - 40 g/hl	max. 48 h vor Bakterienzugabe	Durch eine abgestimmte Versorgung mit Stickstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen wird das Bakterienwachstum gefördert und der biologische Säureabbau beschleunigt.	👍
ML RED BOOST™	Aktivator für den biologischen Säureabbau bei Rotweinen	20 - 40 g/hl	max. 24 h vor Bakterienzugabe	100% organischer Aktivator, reich an Aminosäuren, Polysacchariden und Mineralien, kompensiert Nährstoffdefizite im Wein.	👍

Bakterien – abgestimmt auf die verschiedenen Bedingungen im Wein



BAKTERIENSTÄMME FÜR DEN BSA

BAKTERIENSTAMM	SORTE / WEINTYP	ABBAUSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	TEMP.	BIO
ML PRIME™ Lactobacillus Plantarum	pH-Toleranz: Rotwein pH > 3,3 Weißwein pH > 3,05 (10g/hl ML Prime bauen 3g/l Apfelsäure ab)	■ ■ ■ ■		Lactobacillus Plantarum Stamm zur Simultanbeimpfung bei Weiß- und Rotweinen, keine Gefahr der Bildung flüchtiger Säure, schneller BSA durch hohe malolaktische Enzymaktivität und daher starke Unterdrückung der unerwünschten spontanen Mikroflora, Beimpfung 12-24h (mind. 18°C) nach der Hefezugabe oder nach Gärende im Wein möglich. ML Prime kann kein Diacetyl (Joghurtnote) bilden! Maximal SO ₂ -Gesamt: 50 mg/l Maximal SO ₂ -frei: 10 mg/l auch für 2,5 hL erhältlich	19 - 30°C	👍
Lalvin VP 41™	kräftige alkohol- reiche Rotweine	■ ■ ■ ■	■	Oenococcus Oeni zur Direktbeimpfung, besonders für Weine mit hohen Alkoholgehalten, fördert Volumen und Körper im Wein, gute pH-Toleranz (ab pH 3,1), alkoholtolerant bis 15%Vol.	16 - 24°C	👍
Uvaferm ALPHA™	fruchtbetonte WW und RW	■ ■ ■	■ ■	Oenococcus Oeni zur Direktbeimpfung, auch für den Ausbau bei tiefen Temperaturen gut geeignet, besonders für sortentypische Weißweine und fruchtbetonte Rotweine, alkoholtolerant bis 14%Vol	16 - 22°C	👍
MALOTABS™ Oenococcus oeni	BSA Bakterien in Tablettenform zur Beimpfung von Bar- riques oder kleinen Gebinden	■ ■ ■ ■	■	Bakterien in Tablettenform zur einfachen Dosage bei Barriques oder kleinen Gebinden, robuster BSA Stamm ab pH 3.1, hohe Alkoholtoleranz. Dosage: 1 Tablette für 200-250 lt Wein, Tabletten lösen sich im Wein rasch auf und die Bakterien verteilen sich gleichmäßig im Wein.	16 - 24°C	

INAKTIVIERUNG VON MIKROORGANISMEN

PRODUKT	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG	DOSAGE	BIO
Bactiless™ nature	Ein neues Biopolymer aus pilzlichem Chitin. Essig- und Milchsäurebakterien im Most/Wein werden ohne negativen Effekt auf die Hefepopulation unterdrückt, negative sensorische Einflüsse durch Bakterientätigkeit wie flüchtige Säure oder biogene Amine können verhindert werden.	Bactiless wird zur Unterdrückung von Bakterien während der Vergärung oder im Jungwein eingesetzt. Das Produkt wird in Wasser oder Wein vorgelöst und homogen im Tank verteilt, Kontaktzeit mindestens 10 Tage.	20 - 50 g/hl je nach Kontamination	👍
NO BRETT INSIDE	Chitosanprodukt zur wirkungsvollen Bekämpfung von Brettanomyces bei hohen pH-Werten, NO BRETT INSIDE kann vorbeugend zum Schutz vor Infektionen oder bei bereits mit Brett infizierten Weinen eingesetzt werden.	NO BRETT INSIDE wird in Wasser oder Wein vorgelöst und sorgfältig dem Wein zugemischt, bei der vorbeugenden Anwendung kann das Produkt auch lange Zeit im Wein verbleiben und verhindert bei regelmäßigem Aufrühren spätere Infektionen. Bei vorhandener starker Brettanomycesinfektion soll der Wein 10 Tage nach der Behandlung vom Depot abgezogen werden.	vorbeugend 4 g/hl bei Infektionen 10 g/hl	👍



ENZYMIERUNG UND MOSTBEHANDLUNG

Die ersten Mosaiksteine für reintonige Weine

LALLZYME



PRODUKT	EINSATZZWECK	DOSAGE	REAKTIONSZEIT	BESCHREIBUNG	BIO
Lallzym HC	Mostklärung	1 - 1,5 g/hl	½ - 4 h bei 15 - 20 °C	Hochkonzentriertes Klärenzym für den raschen Pektinabbau im Most.	👍
Lallzym C-max	Klärenzym für tiefe Mosttemperaturen	1 - 2 g/hl	3 - 5 h bei 12 - 14 °C	Temperaturtolerantes, hochaktives Klärenzym; ideal für die Flotation geeignet.	👍
Lallzym Cuvee BLANC	Extraktion bei der Weißwein-Maischestandzeit	2 g/hl	1 - 6 h bei 12 - 15 °C	Für Maischemazeration bei Weißwein, zur Erhöhung des frei ablaufenden Saftes und der besseren Saftausbeute bei niedrigem Pressdruck, extrahiert die Aromen aus den Schalen und steigert die aromatische Komplexität, Intensität sowie die Mundfülle.	
Lallzym OE	Farbextraktion von Rotweirmaischen	1 - 1,5 g/hl	mind. 12 h bei 15 - 30 °C	Für die Maximierung der Farbausbeute bei der Maischevergärung sowie zur Verbesserung der Jungweinklärung.	👍
Lallzym Beta	Aromafreisetzung	3 - 5 g/hl	Einsatz in die abklingende Gärung, Reaktionsdauer: 1-3 Wochen, danach die Aktivität durch Bentonit-schönung stoppen	Zur Aromafreisetzung / Jungweinbehandlung Durch die Abspaltung der Beta-glycosidischen Bindung der Aromavorstufen von Zuckern werden Aromen schneller freigesetzt, besonders bei Müller Thurgau, Muskat, Gelber Muskateller, Rheinriesling, Traminer.	
Lallzym MMX	Filtration Hefeautolyse	3 - 5 g/hl	Filtration: mind. 2 Tage Hefeautolyse: 1 - 4 Wochen	Durch die Glucanaseaktivität werden für die Filtration störende Glucane abgebaut, beim Einsatz bei der Feinhefelagerung spaltet das Enzym die Mannoproteine von der Hefezellwand ab, das fördert den Körper und die Komplexität der Weine.	

IOCYME



IOCym ClarFlot	Mostklärung Sedimentation Flotation	2 - 3 g/hl	2 - 6 h bei 15 - 20°C	Konzentriertes Klärenzym für Mostklärung durch Sedimentation oder Flotation geeignet.	👍
IOCym White	WW Maischeenzym	2 - 3 g/hl	1 - 6 h bei 12 - 15 °C	Extraktionsenzym für die Maischestandzeit, für bessere Pressbarkeit, erhöhte Extrakt- und Aromaausbeute.	
IOCym Red	RW Maischeenzym	3 g/hl	12 - 24 h bei 15 - 30 °C	Extraktionsenzym für die bessere Pressbarkeit, sowie erhöhte Extrakt- und Aromaausbeute bei der Maischestandzeit.	👍
IOCym Arom	Aromafreisetzung	3 - 5 g/hl	1 - 3 Wochen mind 12°C	Aromaenzym zur raschen Freisetzung der gebundenen Aromen, speziell für Jungweine.	
FILTRAZYM F	Hefeaufschluss und Filtration	5 g/hl	1 - 4 Wochen mind. 2 Tage bei 15°C	Zur Verbesserung der Filtrierbarkeit von Jungweinen und für den schnelleren Aufschluss der Hefeinhaltsstoffe bei der Lagerung auf der Feinhefe.	
IOC Saft und Maischeenzym flüssig	Mostklärung und Maischebehandlung	6 - 10 ml/hl	3 - 4 h bei 15 °C	Hochreines, flüssiges Pektinaseenzym zur Mostklärung, für eine rasche Trubsedimentation oder Flotation, zur Maischeenzymierung für eine bessere Pressbarkeit und höhere Ausbeute bei geringem Pressdruck. Geeignet für Inline Dosierung.	👍

Der Grundstein für frische und reintonige Weine.



MOSTBEHANDLUNG

	PRODUKT	BEHANDLUNGSZIEL	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG	DOSAGE	VEGAN	BIO
PULVERFÖRMIG	Most-Kasilat*	Gerbstoffreduktion und Mostklärung mit Kasein, Silicat und Gelatine	Kaseinhaltiges, pulverförmiges Mostbehandlungsmittel, zur Entfernung von Gerb- und Bitterstoffen im Most. Bildet ein besonders kompaktes Trubdepot beim Entschleimen.	Most-Kasilat wird 1:10 vorgelöst, kann aber auch ohne vorzulösen trocken unter Rühren langsam in den Most eingestreut werden.	30-80 g/hl je nach Gesundheitszustand der Trauben		👍
	Most-Kasilat spezial*	Gerbstoffreduktion und Mostklärung speziell bei Fäulnis, Hagel- und Sonnenbrandschäden	Gerbstoffbehandlung und Mostklärung mit starker Reduktion von Gerb- und Bitterstoffen, durch den Gehalt an PVPP werden die oxidierbaren Phenole reduziert um spätere Oxidationsprobleme zu vermeiden.	Most-Kasilat spezial wird 1:10 vorgelöst, kann aber auch ohne vorzulösen trocken unter Rühren langsam in den Most eingestreut werden.	40-100 g/hl je nach Qualität des Traubenmaterials		
	Filtra Casolin*	Entfernung von Bitterstoffen im Most/Wein	Milchkasein in Kombination mit Kaliumbicarbonat, zur Reduktion störender Bitterstoffe im Most und Wein.	Filtra Casolin in der 10-fachen Wassermenge lösen, nach 15 min Quellzeit in den Most einmischen.	bis 50 g/hl		👍
	IOC Flotations-gelatine	pulverförmige Gelatine zur Flotation	Gelatine mit optimaler Bloomzahl für die Flotation, für ein kompaktes Flotationsdepot und starke Klärwirkung.	Pulver in 5-facher Menge kaltem Wasser 20 min. vorquellen, danach in Heißwasser lösen, Achtung: unter 35°C geliert die Lösung, Lösung täglich frisch bereiten.	5 - 15 g/hl		👍
	IOC Inofine V	Gerbstoffreduktion und Klärmittel auf Basis von Erbsenprotein	Inofine V ist ein Klärschönungsmittel ausschließlich auf Basis Erbsenprotein, somit frei von tierischen Proteinen und Allergenen. Sowohl zur Flotation als auch zur Sedimentation geeignet.	Das Produkt wird in der 10-fachen Wassermenge gründlich vorgelöst und anschließend im Gesamtgebilde gut verteilt.	Flotation: 20 - 40 g/hl Sedimentation: 20-60 g/hl	👍	👍
	Mostpurilat V	Phenolreduzierung und Gerbstoffharmonisierung im Most	Pulverförmiges Produkt aus Aktivsilikaten und Hefeproteinextrakt.	Langsam direkt in den Most nach der Enzymierung einrühren.	30-60 g/hL	👍	👍
	IOC Clear GTF	pulverförmiges Flotationsprodukt, auch zur Reduzierung von oxidierbarer und oxidierter Phenole	Allergenfreies und veganes Produkt für die Flotation auf Basis von Erbsenprotein, PVPP und Kieselgel.	Clear GT-F wird in der 10-fachen Wassermenge vorgelöst.	50-100 g/hl	👍	
FLÜSSIG	Filtra Most-gelatine*	Gerbstoffreduktion und Klärung im Most, enthält Kasein und Gelatine	Flüssiges Gelatine-Kaseinat-Derivat zur Entfernung störender Gerbstoffe in Maische und Most.	Mostgelatine direkt auf die Maische dosieren, oder in den Most nach der Enzymierung einrühren.	50 - 200 ml/hl je nach Traubenqualität		👍
	IOC Inofine V MES	Klärung und Schönung von Most und Wein	Flüssiges Erbsenprotein in kolloidaler Lösung.	In der doppelten Menge Most oder Wein einrühren und dem Gesamtgebilde zugeben.	Flotation: 30-100 ml/hl Most Sedimentation: 100-300 ml/hl	👍	👍
	IOC QI FINE MES	zur Entfernung von Bitterstoffen und Adstringenz	Flüssiges Mostbehandlungsmittel auf Basis von Chitosan und Erbsenprotein.	Kann auf Grund der flüssigen Formulierung direkt in den Most zugegeben werden.	80-150 ml/hl	👍	👍

* Grenzwerte von 0,25 mg/l im Wein für die Deklarationspflicht allergener Inhaltsstoffe (Milchkasein, Eialbumin) beachten!

MOST-WEINBEHANDLUNG

Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf der Basisverordnung (EU) 2018/848 der Kommission vom 20. Mai 2018 mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die ökologische/biologische Produktion.

PRODUKT	BEHANDLUNGSZIEL	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG	DOSAGE	VEGAN	BIO
IOC NO OX	Reduktion von Gerbstoffen, pilzlichen Mufftönen, Oxidations- und Alterungsnoten in Most und Wein auf Basis von Chitosan	Kaseinfreies, pulverförmiges Spezialprodukt auf Basis von Chitosan, zur Entfernung oxidierter und oxidierbarer Polyphenole, die Reintönigkeit wird gefördert und maskiertes Aroma freigesetzt, die Weine werden insgesamt aufgefrischt. Zur Behandlung von Mufftönen in Mosten aus oidiumbefallenen oder sauerfaulen Trauben.	NO Ox in der 10-fachen Wasser-, Most- oder Weinmenge vorquellen, gut aufrühren und gründlich einmischen. Beim Einsatz im Most als letzten Schritt vor Bentonit.	im Most: 20 - 80 g/hl im Wein: 10 - 40 g/hl		
IOC Kohle GE	Geschmackskohle für Most/Wein	Staubfreie Aktivkohle, zur Geschmackskorrektur bei Most und Wein, besonders bei Fäulnis in Kombination mit Mostpurilat oder Mostkasilat empfehlenswert.	Kohle direkt auf die Trauben streuen oder gleichzeitig mit der Gerbstoffschönung in den Most mischen.	5 - 50 g/hl je nach Zustand der Trauben		
KOHLE SUPER-ATTIVO CP	Spezialfarbkohle bei hochfärbigen Mosten	Aromaschonende Spezialfarbkohle zur Reduktion störender Gelb- und Brauntöne. Ist durch ihre feine Struktur und der großen inneren Oberfläche besonders wirksam.	Kohle gleichzeitig mit der Gerbstoffschönung in den Most mischen.	5 - 40 g/hl im Most 5 - 20 g/hl im Wein		
IOC Netarom extra	Beseitigung von negativen Aromen (Böckser)	Hefezellwandprodukt mit Kupfer angereichert, die aktiven Kupferionen und Schwefelverbindungen werden an die Heferinde gebunden und aromaschonend aus dem Wein entfernt.	Netarom Extra wird in der 5 bis 10-fachen Menge Wasser oder Wein gelöst und dem Gesamtgebinde unter intensivem Einrühren beigegeben.	5 - 30 g/hl		
Lalvin Longevity™	zur Lagerung fruchtbetonter Weiß-/Roséweinen	100% inaktivierte Hefe mit hohem Sauerstoffbindungspotential, Vorbeugung gegen schnelle Alterung im Wein.	Longevity in der 10-fachen Menge Wein/Wasser vorlösen. Produkt kann bis zur Füllung im Wein verbleiben.	20 - 40 g/hl nach der alkoholischen Gärung		
Bentomost spezial eisenarm	Mostbentonit zum Entschleimen	Speziell aufbereitetes Ca-Na Bentonit mit hoher Klärwirkung und kompaktem Trubdepot, besonders wirksam auch bei hohen pH-Werten.	Bentomost in der 5-10-fachen Wassermenge vorquellen, nach mind. 2-3 h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen, Suspension in den Most einmischen.	100 - 250 g/hl je nach Eiweißgehalt		
Eiwex gran	Ca-Na-Bentonit für Wein mit hoher Klärkraft	Mischbentonit zur effektiven und aromaschonenden Eiweißentfernung im Wein.	Eiwex gran in der 5-10-fachen Wassermenge vorquellen, nach mind. 2-3 h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen, Suspension in den Wein intensiv einmischen.	50 - 250 g/hl je nach Eiweißgehalt		

SCHWEFELPRODUKTE

PRODUKT	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG	DOSAGE	BIO
IOC Sulfivin A 400	Ammoniumbisulfittlösung zur Schwefelung von Maische und Most	1 Liter SULFIVIN A400 enthält 400g SO ₂ und 110 g NH ₄ (Ammonium). Die zulässige Höchstmenge beträgt 25 ml/hl Sulfivin A 400.	eine Zugabe von 12,5 ml/hl Sulfivin A400 entspricht einer Erhöhung von 50 mg/l SO ₂ und einer NH ₄ - Gabe von 11 mg/l (= 4g DAP/hl)	
IOC Solfosteril	Lösung aus Kaliumbisulfit (KHSO ₃ = Kaliumhydrogensulfit) für die Schwefelung von Maische, Most oder Wein	1 Liter IOC SOLFOSTERIL entspricht 150 g SO ₂ (150.000 mg)	eine Zugabe von 33,3 ml/hl IOC Solfosteril entspricht einer Erhöhung von 50 mg/l SO ₂	

OENOLOGISCHE TANNINE UND EICHENHOLZCHIPS FÜR DIE TRAUBENVERARBEITUNG



PRODUKT	EINSATZ	BESCHREIBUNG	DOSAGE	BIO
IOC Essential ANTIOXIDANT	In den Most direkt nach der Pressung als Oxidationsschutz bei Weißwein- und Rosémosten, speziell bei botrytis-befallenen Trauben, fördert die Aromastabilität von Weinen.	Enorme antioxidative Wirkung (SO ₂ ersparend), fördert die Frische und Langlebigkeit der Weine bei gleichzeitigem Schutz der Aromen.	Weiß- und Rosémost: 3-6 g/hl botrytisbelastetes Traubenmaterial: 5-10 g/hl	
IOC TANIN BOUQUET	In den entschleimten Most als Oxidationsschutz für Aromasorten und für kräftige Weißweine, fördert die Struktur, Haltbarkeit und Aromastabilität der Weine.	Starke antioxidative (SO ₂ ersparende) Wirkung, schützt die Aromen vor Oxidation, fördert Struktur und Würzigkeit beim Weißwein, wirkt nicht bitter oder adstringent. Wirkt sich positiv auf die Esterbildung aus.	Most: 2-5 g/hl	
IOC TANIN FRESH	In den entschleimten Most als Oxidationsschutz für frisch-fruchtige Weißweine, fördert die Aromastabilität und Haltbarkeit der Weine.	Hohe antioxidative Wirkung, schützt den Most vor Oxidation, vor allem bei Flotation. Durch den Einsatz wird die Struktur des Weines gefördert, ohne dass ein bitterer Eindruck entsteht.	Most: 2-5 g/hl	
IOC TANIN SR COLOR-STAB	Farbstabilisierung bei der Maischegärung, Einsatz zu Beginn bis zur Mitte der Vergärung.	Farbstabilisierende Proanthocyanidine zur Dosage während der Maischegärung, fördert Struktur und SO ₂ Stabilität im Rotwein.	Rotweinaishe: 10-30 g/hl Rotwein: 5-15 g/hl	
IOC TANIN SR COLOR-PROTECT	Schutz vor Farbverlusten durch Oxidation, speziell bei Botrytis, Einsatz direkt beim Reben der Maische.	Zur Farbstabilisierung und Schutz der Farbe vor Oxidation und Bräunungen, bei Botrytis wird die Laccaseaktivität gehemmt!	Rotweinaishe: 10-30 g/hl Botrytis: 15-50 g/hl	
IOC TANNIN SR TERROIR	Anwendung nach dem ersten Abzug, zur Farbstabilisierung	Kombiniertes Tannin aus verschiedenen Proanthocyanidinen und Ellagantanninen. Zur Strukturverbesserung, Abrunden und Farbstabilisierung bei jungen Rotweinen.	2-10 g/hl	
ENOQUER MINICHIPS FM/AM französische/amerikanische Eiche Medium/Medium plus/ getoastet	Maischevergärung von Rotwein, Dosage direkt beim Rebler, zur Oxidationsstabilisierung und Strukturverbesserung des Rotweines	Feine Holzchips aus 24 Monate lang luftgetrocknetem französischem oder amerikanischem Eichenholz, beim Einsatz bei der Maischegärung wird speziell das Volumen und die Extraktsüße des Weines verstärkt, beim Einsatz der Enoquer Minichips (Größe 0,5-2 cm) kann die Maische problemlos gepumpt und gepresst werden.	fruchtbetonte Rotweine: 0,5-1 g/l kräftige Rotweine: 2-3 g/l	
ENOQUER Chips Fresh Oak französische Eiche ungetoastet	Weißweinvergärung Maischevergärung von Rotwein	Ungetoastete Eichenchips aus luftgetrocknetem, französischem Holz zur Förderung der Struktur bei kräftigen Weißweinen und fruchtigen Rotweinen.	Weißwein-Most: 0,2-1 g/l Rotwein: 0,5-2 g/l	

Für individuelle Beratungen vor Ort kontaktieren Sie uns gerne!



Georg Leindl
gleindl@lallemand.com
0664/382 10 50

Beratung Niederösterreich



Johann Hammer
jhammer@lallemand.com
0664/815 69 82

Verkaufsorganisation
Vertrieb



Peter Derkits
pderkits@lallemand.com
0664/125 11 34

Beratung Niederösterreich-Süd
Burgundland und Steiermark



Katharina Dimming
kdimming@lallemand.com
0676/314 35 02

Beratung Niederösterreich
und Oberösterreich



Johann Glanner
jglanner@lallemand.com
0676/328 22 92

Beratung Niederösterreich
Technischer Service



Petra Hebenstreit
phebenstreit@lallemand.com
0676/897 029 555

Beratung Niederösterreich

Service und Fachberatung

Lallemand GmbH

A-1160 Wien | Ottakringer Straße 89

Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf | Triesterstraße 4a

Tel. 02236/50 62 99, Fax. DW 71

weintechnologie@lallemand.com

www.weintechnologie.at

In dieser Broschüre beraten wir nach bestem Wissen; die Angaben basieren auf dem aktuellen Erfahrungsstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

