



HEFERINDENPRODUKTE



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.	
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 Polyphenol-Polysaccharid Komplexen. Die Bildung dieser stabilen, löslichen Komplexe 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.	👍
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.	👍
Blanc Nature™	Aromaschutz bei Weiß- und Roséweinen	20 - 40 g/hl	bei Gärbeginn	ist eine spezielle inaktivierte Hefe zum Schutz von Weiß- und Roséweinen vor Oxidation ab dem Beginn der alkoholischen Gärung. Ergänzt die Nährstoffversorgung der Hefe, wirkt sich positiv auf die aromatische Frische und Komplexität der Weißweine aus. Für den Einsatz bei Gärbeginn.	👍

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 optimale 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	👍