



Werte Winzerinnen und Winzer - die Ernte des neuen Jahrganges steht unmittelbar bevor.

Der neue Jahrgang

Probleme durch Sonnenbrand, Kirschessigfliege, Peronospora, Oidium

Zum jetzigen Zeitpunkt ist noch vieles offen. Wie immer hat die Witterung in den letzten Wochen der Traubenreife einen entscheidenden Einfluss auf die phenolische Reife, die Aromareife und natürlich auf die Traubengesundheit. Wenn keine drastische Wetteränderung eine hektische Lese erfordert, könnte der Jahrgang typische „Cool-Climate“ Weine mit gut balancierter Säure und schöner Mineralität hervorbringen.

Ein Augenmerk sollte auf den meist sehr unterschiedlichen Reifegraden innerhalb der Parzellen liegen. Wenn ein nennenswerter Anteil von grünen Beeren unvermeidbar ist, werden auch bei schonender Traubenverarbeitung grüne Noten, Gerb- und Bitterstoffe in den Most eingetragen. Diese sollten unbedingt bei der Vorklärung mit ausgeschönt werden. Gleiches gilt im Besonderen für Sonnenbrand. Oidium, Botrytis und anderer Pilzbefall erzeugt zusätzlich muffige Noten. Auch hier muss eine geeignete Schöpfung im Most erfolgen (Kohle, Kasein, Chitosan). Alle diese Fehltonen werden oft erst nach der Klärung der späteren Weine richtig deutlich.

Zum Befall mit der Kirschessigfliege liegen bisher unterschiedliche Befunde und Einschätzungen vor. Fakt ist jedoch, daß im Obstbau größere Schäden entstanden sind und eine erhöhte Vorsicht geboten ist. Die Erfahrungen aus 2014 müssen umgesetzt werden.

Aus Sicht des Laborbetriebes möchten wir auf folgendes hinweisen: Um eine schnellstmögliche Bearbeitung zu bieten, werden wir die Untersuchungen in feste Blöcke einteilen. Die kürzeste Bearbeitungszeit ist bei Eingang der Proben bis 10:30 Uhr oder 16:30 Uhr. Sie erhalten Ihre Ergebnisse dann jeweils etwa um 15 Uhr bzw. um 9:30 Uhr.

Für die aussagekräftige Bewertung des Lesegutes, der Moste oder Weine ist bei den Probenahmen unbedingt darauf zu achten, dass eine repräsentative Durchschnittsprobe gezogen wird. Andernfalls ist der Analysewert lediglich ein zufälliger Einzelwert ohne eine sichere Aussage für die Gesamtmenge.

Neues und Bewährtes:

- ✓ **Roséweine 1** ... Bewährte Hefen: Anaferm Verde, Lalvin Rhône 4600, Fermivin 4F9, Zymaflor X5, Anchor VIN 13
- ✓ **Roséweine 2** ... Fruchtknaller durch Kombi von Hefe FRUITY FLAVOR und mitvergären von Tannin TANFRUITY
- ✓ **Vegane Mostschönung 1** ... Anafin Qi, Wirkstoff Chitosan gegen Pilznoten
- ✓ **Vegane Mostschönung 2** ... Vegecoll, Kartoffelprotein für Sedimentation und Flotation zur Gerbstoffminderung
- ✓ **Vegane Mostschönung 3** ... Inofine V, Erbsenprotein für Klärung, Flotation
- ✓ **Liquisulf** ... Flüssigschwefel (Ammoniumhydrogensulfit) für Maische, Most, Jungwein (20% SO₂)
- ✓ **Wein-Sulfit** ... Flüssigschwefel (Kaliumhydrogensulfit) für Wein (20% SO₂)
- ✓ **Flüssige Mostgelatine** ... Deutlich verbesserte Rezeptur (Absetzverhalten im Kanister)
- ✓ **Kohlegranulat-„Ministicks“** ... Neue Pressform, perfekte Anwendung: Sehr staubarm, zerfallen sehr schnell und gleichmäßig

Unser PLUS:

- ✓ Die von uns ausgewählten Qualitätsprodukte haben sich in der Praxis bewährt. Unser Ziel ist es, für jede Anforderung das passende Produkt empfehlen zu können. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung.
- ✓ Persönliches Herbstgespräch z.B. zur Planung von Weinstilen, Besprechung von Ernte- und Kellertechnik.
- ✓ Für Fragen zu den von uns bezogenen Behandlungsmitteln stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
- ✓ Weitere Produkte vorrätig oder auf Anfrage.
- ✓ Für BIO-PRODUKTE fordern Sie bitte unsere separate BIO-Produktliste an.
- ✓ Preise inklusive Beratung. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Lieferung möglich.
- ✓ Die Rechnungsstellung erfolgt am 20.10.2016. Wir gewähren einen gestaffelten Rabatt.

Roséwein: Trendiger Tischwein, frischer Wein mit Trinkfreude, fruchtig trocken, angepasster Alkoholgehalt bis 12,5 %Vol, stramme Gerbstoffschönung im Most, reduktiv ausbauen, BSA vermeiden. Rebsorten: Dornfelder, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot für elegant spritzig-trockene Weine. Lagen- und Sortenangabe unwichtig. Bezeichnung Weißherbst schränkt die Vinifizierung ein und wird vom Kunden meist nicht verstanden.

Fäulnis, Oidium: Bei geschädigten Trauben muss schnell verarbeitet werden. Die Probleme müssen im Most gelöst werden! Standzeiten vermeiden, Enzymeinsatz erst nach dem Pressen, Vitamin B1 ist unverzichtbar, Most verkosten. Zur Schönung der Fehltonen im Most (muffig, grau, bitter, gerbig) ist neben Kohle Kasein das effektivste Schönungsmittel (Anafin Most K mit 20-50 g/hl). Evtl. Fassverkauf von Teilmengen bzgl. Deklaration berücksichtigen. Vegane Alternative mit sehr guter Wirkung: Anafin Qi mit 20-40 g/hl. **Bitte beachten Sie auch hierzu das Infoblatt „Fahrplan für verändertes Lesegut“.**

Sonnenbrand: Stark geschädigte Trauben müssen bei hohem Qualitätsanspruch herausgelesen werden. Insbesondere stielgeschädigte Trauben sind unreif und verursachen erhöhte Gesamtphenolgehalte sowie Bittertöne im Wein. Die Mostgewichte der geschädigten Trauben sind verringert, die Gesamtsäuregehalte erhöht. Hinzu kommt eine Traubenwelke, die dafür sorgt, daß scheinbar intakte Beeren einschrumpfen und ganze Trauben abfallen. Bei der aktuell warmen, aber nicht heißen Witterung trocknen die geschädigten Beeren schnell ein, sodass die Gefahr von Botrytis sehr gering ist. Es empfiehlt sich in jedem Fall eine angepasste Gerbstoffschönung mit Anafin Most oder Vegecoll.

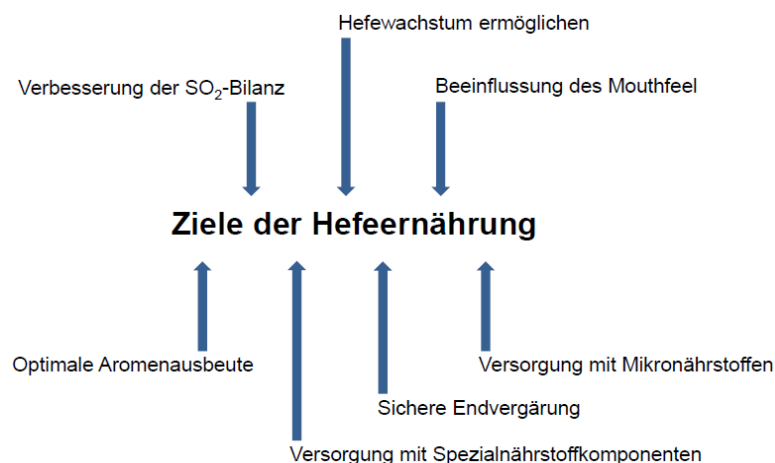
Kirschessigfliege, flüchtige Säure:

Bei befallenem Traubenmaterial kommt es zu einer Massenvermehrung sowohl von Hefen als auch von Bakterien. Mit Beginn der alkoholischen Gärung liegen im Most reduktive Bedingungen vor und die Bildung flüchtiger Säure ist zunächst unterbrochen. Jedoch sind vor allen Dingen „Wildhefen“ und Milchsäurebakterien in der Lage, während einer schleppenden bzw. unterbrochenen Gärung deutliche Mengen an flüchtiger Säure zu erzeugen.

Das Rezept ist eine konsequente, schnelle und saubere Kellerwirtschaft. Durch eine schnelle Traubenverarbeitung bei möglichst kühlen Temperaturen und Maische- bzw. Mostschwefelung wird die Vermehrung der Mikroorganismen eingeschränkt. Eine scharfe Vorklärung reduziert deutlich die Population der Hefen und Bakterien. Vorsicht: Bei erhöhten Gehalten an flüchtiger Säure ist die Durchgärrate deutlich verschlechtert. Eine höhere Hefedosage muss auf jeden Fall eingeplant werden. Ideal wäre, einen Gäransatz vorzubereiten. Gut geeignet ist z.B. die Hefe Actiflore F33 (schnell angärend, starke Dominanz).

Hefeernährung:

Hefenährsalze sind eine Quelle für schnell verfügbaren mineralischen Stickstoff und sind dazu geeignet kurzfristig die Gärung zu fördern und Mangelsituationen zu auszugleichen. Längerfristige Wirkungen können jedoch nicht erzielt werden. Inaktivierte Hefen liefern neben organischem Stickstoff (Aminosäuren) auch noch weitere gärfördernde Komponenten wie Mineralstoffe, Vitamine und weitere Überlebensfaktoren für die Hefe und führen daher am ehesten zu einer Sicherheit bei der Endvergärung.



Empfehlung für alle „normalen“ Moste: Komplexnährstoff ANA-VITAL EXTRA. Dosierung: 2 Tage nach Hefezugabe 40 g/hL, nach weiteren 2 Tagen nochmals 40 g/hL in warmem Wasser oder Most gelöst zugeben. Bei Gärböcksern zusätzlich DAP 15 g/hL

Gärstockung: Bei stockender Gärung möglichst Ursache eingrenzen: Temperatur, Ernährung, Mikrobiologie, aktive Hefezellen. Mögliche Maßnahmen: Ernährung, Entgiftung, Kohlensäure entspannen, Ansatz mit frischer Hefe, in allen Fällen Temperatur optimieren. Zuckergehalt und flüchtige Säure im Labor bestimmen lassen.

BSA: Bei Simultan-Beimpfung erfolgt die Bakterienzugabe immer 24 h nach Hefezugabe. Bei stressiger Gärung bilden sich vermehrt mittelkettige Fettsäuren, die stark BSA-hemmend wirken. Hier ist eine Entgiftung mit Hefezellwandpräparaten (Clear UP) möglich. Ein hoher Gehalt an Anthocyanen (Farbe) ist eher günstig, ein hoher Gehalt an kondensierten Phenolen (Gerbstoffen) ist eher ungünstig für den BSA. Für einen aktiven BSA sind 10⁶ lebende Bakterienzellen erforderlich. Die Bakterienkulturen lassen sich nicht wie Hefen „hochziehen“.



		HEFEN WEISSWEIN	1 kg-Preis	Bestellung	
			10 kg-Preis	kg	
WEINANALYTIKER	ECOFERM BASIC	Preiswerte Universal-Hefe für das Fasswein- und Basissegment. Zuverlässige, saubere und neutrale Vergärung von Weiß- und Rotweinen.			
	ANAFERM CLASSIC	Gärstark, gute Kaltgäreigenschaften, frische Weißweine mit Zitrus- und Apfelaromen, harmonisiert hohe Alkoholgehalte, auch gut zur Simultanbeimpfung für BSA			
	ANAFERM RIESLING	Für schlanke klassische Rieslinge, mineralisch, pfeffrig mit feinem Fruchtaroma. Gutswein-Rieslinge und schlanke Silvaner.			
	ANAFERM PRIMO	Aromahefe, empfohlen für Müller-Thurgau, Bacchus, Scheurebe, Kerner, Huxel und zur Bereitung edelsüßer Weine (Auslese, BA, TBA, EW).			
	ANAFERM 44	Für schlanke Weißweine mit lebendiger Säure und frischer Zitrusnote. Zügige jedoch nicht stürmische Gärung mit <u>sicherer Endvergärung</u> , geringer Nährstoffbedarf			
	ANAFERM VERDE	Hohe Thiofreisetzung für typische Aromen von Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Scheurebe oder Bacchus. Komplexe Fruchtaromen bei Weißherbst und Rosé.			
	ANAFERM EXOTIC	Für aromatische Weine, auch gut zur Erzeugung von restsüßen Weinen. Sehr schöne Aromabildung nach exotischen Früchten z.B. bei Huxelrebe, langsame Endvergärung			
	ANAFERM 5	Extrem gärstarke Durchgärhefe, nur zum Einsatz bei <u>Gärproblemen</u> , oder zum Überimpfen von <u>Spontangärungen</u> . Anwendungsinfo im Labor			
	BEIM EXCLUSIV	LALVIN R-HST	Rieslinghefe, Selektion Heiligenstein, würziges Sortenbukett, evtl. leichte Spontinote, Aromaentfaltung oft erst nach Monaten, für Spätlesen und Lagenweine		
		LALVIN 1597	Fruchtiges Gärbukett. Sehr beliebt für Riesling, Silvaner, Scheu und weiße Burgundersorten. Für <u>fruchtige Weine</u> , trocken mit eigener Restsüße.		
LALVIN CY 3079		Kräftige, cremige Burgunderweine, auch sur Lie und/oder Holzfass, liefert oft Attribute wie frische Butter, Mandel, Honig, Melone, Ananas. Hoher Nährstoffbedarf !			
LALVIN RHÖNE 4600		Fruchtbetonte und vollmundige <u>Roséweine und Blancs de Noir</u> . Verstärkt Aromen von Aprikosen und tropischer Früchte, bei kühler Gärtemperatur Bildung fruchtiger Ester.			
LALVIN E EC 1118		Selektion Champagne, sehr gärsicher, weiter Temperaturbereich, schlanke spritzige Weine mit Citrusaromen, auch zur Sektgrundweinbereitung und zur Versektung			
SIHA CRYAROME		Hervorragende Kaltgäreigenschaften und hohe Aromaausbeute. Erzeugt betont würzige, frische Weine.			
SIHA 7 RIESLING		Aus deutschem Rieslingmost isolierter Hefestamm. Liebt und langjährig bewährt für sortentypische Rieslinge mit Terroir.			
SIHA VARIOFERM		Ergänzung der positiven Eigenschaften von drei speziell selektionierten Hefestämmen - Überlässt dem Most, welche Stämme mit welchen Anteilen die Gärung führen			
UVAFERM GHM		„Geisenheim High Motion“ für harmonische und sehr sortentypische <u>Premium-Rieslinge</u> , Alkoholtoleranz bis 14 %vol. Komplexnährstoff empfohlen			
UVAFERM CEG		Langsamgärende Hefe zur Erzeugung duftiger Weine mit Restsüße. Bildung von Rosen-, Pfirsich- und Apfelaromen. Nur bei niedrigem pH-Wert (BSA-Gefahr)			
UVAFERM 228	Prägnante Auswirkung auf die Sortentypizität. Sehr gut für Riesling, Müller-Thurgau, Traminer- und Muskatsorten. Rascher Gärbeginn, gezügelte Endgärung				
FERMICRU VB1	Wichtige Standardhefe, international bewährter Stamm zur sicheren Vergärung aller weißen Rebsorten in den trockenen Bereich.				
FERMICRU 4F9	Fruchtige, <u>aromatische</u> , florale Weiß- und Roséweine mit besonderer Harmonie. Für Chardonnay und Grauburgunder aber auch Riesling, Müller-Th und Sauvignon blanc.				
FERMICRU LVCB	Gute Silvanerhefe, durchgärend, frische, fruchtige Weine, feine Aromen (Zitrusfrüchte, Birne, exotische Früchte, Aprikose) z.B. für trockene Silvaner, Weißburgunder, Veltliner				
MAURIVIN SAUVIGNON L3	Für tropische und Maracuja- und Passionsfruchtaromen bei <u>Sauvignon Blanc</u> . Hohe β -Lyase-Aktivität. Auch Riesling oder Cabernet Sauvignon Rosé.				
MYCOFERM FRUITY FLAVOR	Intensive und anhaltende Fruchtaromen (Kirsche, Pflaume, rote Johannisbeere, rosa Pampelmuse), florale und gewürzähnliche Aromen. Interessant mit Tannin TANFRUITY				
ANCHOR VIN 13	Gärstark, robust und anspruchslos, vermehrte Bildung fruchtiger, blumiger, tropischer Aromen. Sehr gut für schlanke Müller-Thurgau, Scheurebe, auch für Roséweine.				
ANCHOR ALCHEMY II	Flüchtige Thiole (Aromen von Buchsbaum, Passionsfrucht, Grapefruit, Stachelbeeren und Guave). Sehr gut für Sauvignon Blanc, Scheurebe.				
ZYMAFLORE X 5	Für moderne, frische und komplexe Weißweine mit hoher Aromaintensität, starke Entfaltung von Gäraromen (Buchsbaum, Grapefruit, exotische Früchte).				
ZYMAFLORE DELTA	Frische, exotische Aromen (Zitrus, Grapefruit) mit vermehrter Thiolproduktion. Für aromatische Riesling, Burgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau.				
ZYMAFLORE S T	Terroir-Selektion aus Sauternes, zuckertolerant, zur einfachen Unterbrechung der Gärung mit SO ₂ . Perfekt geeignet zur Bereitung von weißen <u>Süßweinen</u> ab Spätlese.				
ENOFERM SIMI WHITE	Intensive Aromahefe, das natürliche Rebsortenaroma „verzerrende“ Bildung von blumigen und fruchtigen Aromen. Für restsüße Weine, sehr hoher Nährstoffbedarf !				



HEFEN ROTWEIN		1 kg-Preis 10 kg-Preis	Bestellung kg
ECOFERM BASIC	Preiswerte Universal-Hefe für das Fasswein- und Basissegment. Zuverlässige, saubere und neutrale Vergärung von Weiß- und Rotweinen.		
ACTIFLORE F 33	Universelle Rotweinhafe mit sehr guten Gäreigenschaften, weiter Temperaturbereich, hohe Polysaccharidproduktion sehr alkoholtolerant, geringer Stickstoffbedarf.		
ANAFERM FRUCHT	Fruchtbetonende Rotweinhafe für erhitzte Rotmaische und Maischegärung. Geeignet unter anderen für Portugieser, Dornfelder, Spätburgunder.		
FERMICRU VR5	Rotweinhafe zur Maischevergärung von gerbstoffbetonten und farbintensiven Rotweinen französischen Typs. Betont die feurige und würzige Note.		
SIHA 8	Hohe Farbausbeute, auch gut für <u>erhitzte</u> Rotmoste geeignet, Aromen dunkler Früchte wie z.B. Brombeere, Johannisbeere, Kirsche.		
UVAFERM BDX	Tolle Hefe für Burgunder, Cabernet, Merlot, Dornfelder. Gesteigerte Extraktion von Polyphenolen, ausgewogene Tanninstruktur, schäumt nicht, klare Fruchtaromen.		
LALVIN RC 212	Hervorragende <u>Spätburgunder</u> -Hefe zur Erzeugung samtiger, weicher Premium-Weine. Tendiert zu reifen Beeren- und Fruchtaromen.		
LALVIN ICV D 254	Runde, saftige Rotweine, niedriger Nährstoffbedarf, gute Temperatur- und Alkohol-toleranz, auch als Bâtonnagehefe, reduzierte Bitternoten, intensive Rebsortenaromen		
LALVIN RHÔNE 2056	Für dichte, extraktreiche, tiefgründige Weine mit Lagerpotential. Würzig, intensive Fruchtaromatik, sehr gute Farbstabilisierung. Gut für Barriqueausbau geeignet		
LALVIN CLOS	Für Premium-Rotweine mit hohem Reifepotential. Alkoholtoleranz bis zu 17 %vol, sehr gut bei schwierigen Bedingungen, weiter Temperaturbereich (14-32 ° C)		
MAURIVIN 1503	Hybrid-Hefe, vom australischen Weinforschungsinstitut (awri). Verstärkt Stoffigkeit, Mundgefühl, Struktur und Komplexität bei reifem Lesegut.		

ENZYME Zeitersparnis, schonende Pressung, Ausbeutesteigerung		Preis Je VE	Bestellung VE
LALLZYME OE	Rotwein Standardenzym für den schnellen enzymatischen Aufschluss der Rotweinmaische, Verbesserung von Farbstoffextraktion, Klärung und Filtration. Dosage: 1-2 g/hl		
LALLZYME EX-V	Speziell für eine verbesserte Extraktion der Farb- und Gerbstoffe bei der Rotweinbereitung. Gute <u>Tanninextraktion</u> bei reifem (!) Lesegut. Dosage: 2 g / 100 kg Trauben		
LALLZYME CUVÉE ROUGE	Mehr <u>Frucht- und Aromaintensität</u> . Rasche Verflüssigung der Maische und hohe β -Glucosidase-Aktivität zur Freisetzung von fruchtigen Aromastoffen. Interessant: Kombination mit Anaferm Frucht. Dosage: 2-3 g/hl		
LALLZYME CUVEE BLANC	<u>Maischekontaktenzym</u> . Pektinase mit Glycosidase-Zusatzaktivität. Gute Klärwirkung, steigert geschmackliche Komplexität und aromatische Intensität. Dosage 2 g/hl		
LALLZYME C-MAX	<u>Optimales Enzympräparat</u> Pektinase für Weißmost vor Sedimentation oder Flotation. Sehr ergiebig, sehr hohe Aktivität auch bei schwierigen Bedingungen wie niedrigen Temperaturen und pH-Werten. Dosage: 1 (0,5-2) g/hl		
LALLZYME MMX	Verstärkt Stoffigkeit und erleichtert BSA. Beschleunigung der Hefeautolyse (<u>Sur-Lie-Effekt</u>), wodurch im Wein u.a. Polysaccharide und Mannoproteine freigesetzt werden. Beseitigung von Filtrationsproblemen bei faulem Lesegut. Dosage: 3-5 g/hl		
LALLZYME BETA	<u>Aromaenzym</u> für die schnelle Freisetzung des Sortenaromas und die Zunahme der Aromaintensität bei frühen Abfüllungen. Pektolytisches Enzympräparat mit einer starken glycosidischen Aktivität. Anwendung nach der alkoholischen Gärung mit 5 g/hl.		
PANZYM FINO G	Hochwirksames Pektinase-/Beta-Glucanase-Enzympräparat. Starke Aktivität bei fäulnisbelastetem Lesegut (BA, TBA, Eiswein) Dosage: 3-5 g/hl		
LYSOZYM	Vermeidung bzw. Abstoppen eines unerwünschten BSA. Beratung und Betreuung durch Fachlabor empfohlen, Bezeichnungsberechtigen beachten: Löst i.d.R. Allergenkennzeichnung aus. Dosage: 10-50 g/hl		
RAPIDASE CLEAR EXTREME	Flüssiges Enzym für eine schnelle, effiziente Klärung von Traubenmosten unter schwierigen Bedingung, z. B. bei extrem niedrigen Temperaturen, bei sich schlecht absetzenden Rebsorten und bei unreifem Lesegut. Dosage 2-4 mL/hL		



	HEFEVERSORGUNG	Preis je kg	Bestellung VE
THIAMIN (VITAMIN B1)	Reduziert gebundene SO ₂ . <u>Unverzichtbar bei Fäulnis</u> .. Anwendung am einfachsten direkt im Hefeansatz. Dosage: Nur 0,6 Gamm zu 1000 Liter !!!		
D A P	Diammoniumphosphat ("Gärsalz") mineralische Stickstoffquelle. Nicht überdosieren, NICHT in den Hefeansatz geben. Ersetzt nicht organischen Stickstoff.		
SUPERSTART BLANC	Starker <u>Hefeaktivator</u> mit hohem Gehalt an Wachstumsfaktoren (Ergosterol, Aminosäuren, Mineralien) für eine hohe Widerstandsfähigkeit der Hefen.		
ANAVITAL EXTRA	<u>Unsere Empfehlung – hoher Nutzen bei geringem Aufwand</u> . Optimal abgestimmtes Hefenährstoff-Kombipräparat für eine saubere, stressfreie Vergärung. <u>Dosageempfehlung</u> : 2 Tage nach Hefeansatz 40 g/hl, Mitte der Gärung nochmals 40 g/hl		
ANAVITAL SPEZIAL	100% inaktivierte Hefezellen zur Unterstützung der Endvergärung, bei stockender Gärung oder zur Unterstützung des BSA. Dosage: 15 bis max. 40 g/hl		
CLEAR UP	Hochgereinigtes Hefezellwandpräparat zur Absorption von gärfördernden Inhaltsstoffen (mittelkettige Fettsäuren, Spritzmittelrückstände, Mycotoxine, flüchtige Phenole).		
LALLEMAND OPTI WHITE	Aromaschutz während und nach der Gärung, Steigerung des antioxidativen Potentials, Einsatz während der Gärung verbessert Fülle und aromatische Komplexität.		
LALLEMAND OPTI RED	Optimiert die Gärung, stabilisiert die Rotweinfarbe, reduziert die Adstringenz und verbessert die Tanningualität.		

	BSA - BAKTERIEN	Wein- menge	Preis je VE	Bestellung
UVAFERM ALPHA	Zuverlässige BSA-Kultur, bewährt für die Beimpfung nach der Gärung, für mehr Körper und Komplexität, reintonige und fruchtige Aromen, Abnahme von vegetativen und grasigen Noten, geringer Nährstoffbedarf, aktiv ab etwa 12°C.			
UVAFERM BETA	BSA-Kultur mit sehr geringer Lactatnote; Unterstützung der Tanninstruktur und der Aromen roter Beeren in komplexen Rotweinen. Aktiv ab etwa 15°C. Auch gut zur Simultanbeimpfung bei Weißwein, 24 Stunden nach Hefezugabe.			
LALVIN VP41	Äußerst <u>robuste</u> BSA-Kultur mit guter Adaption an hohe Alkoholgehalte, intensive Tanninstruktur und SO ₂ -Gehalte bis zu 60 mg/l. Auch gut für Weißweine geeignet, empfohlen für schwierige Bedingungen im Rotwein (z.B. Merlot).			
ENOFERM V22 PLANTARUM	Starke Dominanz gegenüber unerwünschten Bakterien, bildet keine flüchtige Säure aus Zucker. Sehr fruchtig, sehr geringe BSA-Note. Einsatzbereich: <u>pH > 3,5</u>			
ALPHA ONE STEP	Hochaktive BSA-Bakterien. Die Vorbereitung der Starterkultur zusammen mit dem mitgelieferten Aktivator ergibt sehr gute Vitalität und Stoffwechseleigenschaften.			

	TANNINE UND CHIPS	Gebinde	Preis je kg	Bestellung
ZEFÜG TANNIN F	Sorgfältig abgestimmte Tanninmischung für <u>effektive Farbstabilisierung</u> in Rotmaische und Most, fördert die Polymerisation, Anwendung am Ende der Gärung.			
ZEFÜG TANNIN E	Sehr hochwertiges Tanninpräparat aus gerösteter Eiche zur Stabilisierung und Komplexierung von Rotweinen schon während der Maischegärung.			
TANNFRUITY	Kondensiertes Kirschholztannin. Zur Kombination mit der Hefe FRUITY FLAVOR Intensivierung der Aromen roter Früchte in Roséweinen.			
BEST OAK 2 NTF	Ungetoastete Chips aus deutscher Eiche. Verstärkung von Struktur, Komplexität, Volumen, Würze und Lebendigkeit. <u>Sehr gute Ergebnisse</u> , auch bei Weißwein !!!			
BEST OAK 8 MT	Homogene Siebung auf 8 mm, medium getoastet, würzig, sauber, ergibt einen klaren, guten „Unterbau“, Dosierung etwa 50-150 g/hl			
WHITE STRUCTURE	Mischung aus ungetoasteten und getoasteten Chips zum Mitvergären bei Weißwein. Intensiviert exotische Aromen, besonders bei aromatischen Rebsorten.			
LAFFORT NOBILE SWEET	Getoastete Chips GRN („Granulat“ >2mm) aus französischer und amerikanischer Eiche, thermobehandelt, Toastungsgrad medium, <u>sehr intensiv, sehr aromatisch</u> .			
LAFFORT NOBILE BASE	Mischung aus ungetoasteten und leicht getoasteten Chips. Unterstützt Frische und Frucht, Körper und „Unterbau“. Mitvergären bei Weißwein, Lagerung bei Rotwein.			
WINE BLOX FRENCH LIGHT	Kleine „Dominowürfel“ aus Dauben. Sehr würzige Aromen. Zur Erzielung des Typs „großes Holzfass“. Zum Mitvergären in Weißwein. Dosage 20-40 g/hl			



VORKLÄRUNG UND MOSTSCHÖNUNG		Gebinde	Preis je kg	Bestellung
CANATON PERL EXTRA	Hochwirksamer NaCa-Bentonit, zur Eiweißschönung und Klärung, für alle Moste geeignet.			
MOSTONIT FERM +	Zum Mitvergären, extrem eisenarm, hervorragende Eiweißadsorption, leicht lösliches Feingranulat			
GELATINE-PULVER	Pulverisierte Gelatine (80 Bloom) zur Gerbstoffreduzierung der Rotmaische und zur Klärschönung von weißen Mosten.			
FLOTATIONS-GELATINE	Hochbloomige pulverisierte Gelatine (200 Bloom) zur Schaumstabilisierung und Gerbstoff-Fällung bei der Flotation.			
VEGECOLL	Pflanzliches Klärmittel (vegan) für Sedimentation und Flotation auf Basis von Kartoffelprotein. Sehr reaktionsfreudig, starke Klärfähigkeit. Dosage nur ca. 3-5 g/hl			
MOSTGELATINE CF FLÜSSIG	Kaseinfreies Gelatinepräparat mit PVPP und speziell selektierter Hausenblase zur Gerbstoffreduzierung und Klärung von Most und Wein. Dos.: 50-200 ml/hl			
ANAFIN Qi	Chitinderivat zur Reduktion von Phenolen und Pilznoten in Most und Wein. Vegan, nicht deklarationspflichtig, pflanzliche Alternative zu Kasein. Dosage: 10-30 g/hL			
INOFINE V	Erbseprotein für Klärung, Flotation			
ANAFIN MOST (KASEINFREI)	Pulverförmig, 100% Wirkstoff, schnelle Mostklärung, Optimierung der Phenolstruktur, einfachste Anwendung, geringes Trubvolumen, saubere Abtrennung			
ANAFIN MOST K (MIT KASEIN)	Pulverförmig, mit Kasein, 100% Wirkstoff, schnelle Mostklärung, starke Reduzierung von Mufftönen, Gerb- und Bitterstoffen. <u>Sehr effektiv bei Fäulnis oder Unreife</u> .			
KOHLEGRANULAT MINISTICKS	Aktivkohle zur Mostreinigung. Besonders bei verändertem Lesegut. Neue Pressform, perfekte Anwendung: Sehr staubarm, zerfallen sehr schnell und gleichmäßig			
PULVERKOHLE GE	Staubarmes Aktivkohlepulver zur Mostreinigung. Besonders wichtig bei fäulnisbelastetem oder sonstig geschädigtem Lesegut.			

SONSTIGE BEHANDLUNGSMITTEL		Gebinde	Preis je kg	Bestellung
KALK	Spezialkalk für die Mostensäuerung im Normal- oder Doppelsalzverfahren. Bedarf: 67 g/hl zur Säurereduzierung um 1 g/l			
KHC	Kaliumhydrogencarbonat zur Entsäuerung. Bedarf: 67 g/hl zur Säurereduzierung um 1 g/l			
WEINSÄURE	Zur Absenkung des pH-Wertes und zur Anhebung der Mostsäure. Zulassung und rechtliche Bestimmungen beachten.			
KALIUMDISULFIT	Geruchsarmes "Schwefelpulver", verpackt im praktischen Eimer. Zerfällt zur Hälfte in aktive schweflige Säure.			
LIQUISULF 20%	Geruchsarmer „Flüssigschwefel“ (Ammoniumhydrogensulfit), stabil, zugelassen für Trauben, Maische, Most und Jungwein. Dosierung: 250 mL zu 1000 L für 50 mg/L SO ₂			
WEIN-SULFIT 20%	Geruchsarmer „Flüssigschwefel“ (Kaliumhydrogensulfit) für Wein in praktischer Konzentration 1:5 --- Dosierung: 250 mL zu 1000 L für 50 mg/L SO ₂			
ASCORBINSÄURE	L(+) Ascorbinsäure (E 300, Vitamin C) zum Oxidationsschutz in Getränken und zur Vermeidung der untypischen Alterungsnote (UTA).			
BARRIQUES GEBRAUCHT	Französische Fässer, gesichtet, und überarbeitet, neu aufgebrannt mit neuen, getoasteten Böden aus Spessarteiche. Mikrobiologisch sicher, insgesamt soft mit schönem Toast und wenig Holz. Sehr interessant zur Vergärung von Weißwein.			
HEIZSTÄBE	Präzisions-Aquarien-Heizer als einfache Möglichkeit zur Erwärmung kleinerer Mengen. Leistung: 300 Watt, für Gebinde bis zu 500 Liter			