

Name: _____

O Abholung am:

O Lieferung (Wunsch):

Basisprodukte

Produktname	Eigenschaften	Dosage [g/hL]	Bedarf [kg]
KALIUMDISULFIT	Pulverschwefel für die Maischeschwefelung	10	
LIQUISULF	20 %ige Lösung von Ammoniumhydrogensulfid	20 - 50	
BENTOVIN	Na-Ca-Spezialbentonit zum mitvergären geeignet	100 - 20	
FLOTATIONSGELATINE	Flotationsgelatine >160 Bloom	7 - 20	
CARBOVIN GE	Erhöhung der Reintönigkeit	10 - 100	
CARBOVIN FA	Farbkohle zur Reduktion der Farbe	10 - 100	
KALK EF	Kalk zur Normal- und DS-Entsäuerung		
DL-ÄPFELSÄURE	DL-Äpfelsäure (Mostonäuerung und pH-Wert Regulierung)	50 - 200	
L-WEINSÄURE	L-Weinsäure zur	50 - 200	

ENZYME WEIßWEIN

Produktname	Eigenschaften	Dosage [g/hL]	Bedarf [kg]
Lallzyme C-Max	Zur Kaltenzymierung schon ab 6 °C	1 - 2	
Lallzyme HP	FLÜSSIGENZYM zur Kaltenzymierung schon ab 8 °C	3	
Panzym Clair Rapide	Klärenzym	1 - 3	
Lallzyme Cuvée Blanc	Freisetzung schalennaher Aromavorstufen	2	
Lallzyme Beta	Aromafreisetzung nach der Gärung	3 - 5	

ENZYME ROTWEIN & FARBSCHUTZ

Produktname	Eigenschaften	Dosage [g/hL]	Bedarf [kg]
Lallzym OE	Farbextraktion bei Rotwein	1,5	
Panzym Extract G	Farbextraktion bei Rotwein	2 - 4	
Lallzyme EX-V	Farbextraktion mit verstärkter Kerntanninauslaugung	2	
Lallzyme MMX	Hefeautolyse zur Erhöhung der Fülle und Samtigkeit	4	
TANNIN F	Tannin zum Farbschutz bei Roten Trauben	15	
OENOCHIPS AROME	Eichenholzgranulat (10 – 25mm) mehr Struktur und Volumen deutliche Toastaromatik (Vanillenoten)	100 - 200	

OENOCIPS CLASSIC	Eichenholzgranulat (10 – 25mm) mehr Struktur und Volumen deutliche Toastaromatik	100 - 200	
OENOSTIX WHITE STRUCTURE	Struktur und Körper bei Weiß- und Roséweinen ohne einen Eintrag von Toastaromen oder Holzgeschmack	30 - 100	
OENOCIPS MICRO STRUCTURE	Eichenholzgranulat (2 – 6mm) mehr Struktur und Volumen in Weiß- und Roséweinen ohne Holznote	30 - 100	
OENOCIPS MICRO AROME	Eichenholzgranulat (2 – 6mm) mehr Struktur und Volumen deutliche Toastaromatik (Vanillenoten)	100 - 200	
OENOCIPS MICRO CLASSIC	Eichenholzgranulat (2 – 6mm) mehr Struktur und Volumen deutliche Toastaromatik	100 - 200	

MOSTSCHÖNUNG

Produktname	Eigenschaften	Dosage [g/hL]	Bedarf [kg]
ANAFIN Most V	Phenolreduktion ohne allergene Inhaltsstoffe / VEGAN	30 - 60	
ANAFIN Most K	Phenolreduktion mit Kasein (Fäulnis & Sonnenbrand)	20 - 50	
VANO gel bio	Reine BIO-Gelatine für Flotation und Sedimentation	10 - 20	
ANAFIN Qi	Behandlung Oidiumgeschädigtes Lesegut / VEGAN	40 - 80	
CLARI V	Flüssiges Erbsenprotein zur Flotation & Sedimentation	30 - 100	
CLARI SOL	Kieselsol 30 %	25 - 50	

HEFEN WEIßWEIN / WEIßHERBST

Produktname	Eigenschaften / besonders geeignet	Nährstoffe	Bedarf [kg]
ECOFERM Basic	Universalhefe, sehr preiswert (Fasswein)	++	
ANAFERM Fresh White	Sicher gärend / MTH + Silvaner + Riesling	+	
ANAFERM Classic	Fruchtig (Zitrus) / Weißburgunder + Chardonnay	++	
Lalvin EC1118	Klassische Weißweine mit dezenter Fruchtnote	+	
Lalvin EC1118 BIO	Klassische Weißweine für BIO Weine	++	
Fermivin VB1	Universale Weißweinhafe	+	
Lalvin Sauvi	Sehr laute Nase / Sauvignon Blanc	+++	
ANAFERM Primo	Für restsüße und edelsüße Weißweine	++	
ANAFERM Rosé	Für alle fruchtbetonten Rosé	+++	
Lalvin ICV Sun Rosé	Für alle Roseweine	++	
ANAFERM Riesling	Sehr mineralisch, pfeffrig / Riesling + Silvaner	++	
ANAFERM Exotic	Exotische Frucht / Bacchus + Scheu + Huxel	++	
ANAFERM Verde	Gelbe Frucht / Sauvignon Blanc + Silvaner + Wh.	+++	
ANAFERM Pinot	Aprikose, Melone und Birne / Burgunder	++	
Lalvin CY3079	Dezente Frucht, kräftiges Sortenaroma / Burgunder	+++	

Lalvin 1597	Fruchtig, frisch, blumig / Kerner + Silvaner + MTH	+++	
Siha 7	Gehaltvolle eher breiter / Riesling + Silvaner	++	
Siha Cryarome	Hohe Terpenfreisetzung / Sauvignon Blanc	++	
Enoferm Simi White	Exotische Frucht / Bacchus + Scheu + Huxelrebe	+++	
Alchemie II	Sauvignon Blanc	+++	
Lalvin INITIA	Schutz vor Oxidation und ungewünschter Mikrobiologie KEINE ALKOHOLISCHE GÄRUNG!	++	

HEFEN ROTWEIN

Produktname	Eigenschaften / besonders geeignet	Nährstoffe	Bedarf [kg]
ANAFERM Frucht	Buntfrüchte / Portugieser, Dornfelder, WH & Rosé	++	
ANAFERM Rot	Sortenaromatik / alle Rotweine	++	
ANAFERM Komplex	Sortenaromatik, viel Volumen / alle Rotweine	++	
Lalvin RC212	Tanninrundung, Farbschonung / Spätburgunder	++	
Lalvin ICV D254	Dunkle Beeren, Volumen XXL / Dornfelder, Cab.	+++	
Siha 8	Sortenaromatik / rote Burgunder, Portugieser	+++	
Lalvin GARDIA	Schutz ungewünschter Mikrobiologie KEINE ALKOHOLISCHE GÄRUNG!	++	

HEFEERNÄHRUNG

Produktname	Eigenschaften	Dosage [g/hl]	Bedarf [kg]
ANAVITAL Extra	Komplexnährstoff (DAP/B1/inak. Hefe/Cellulose)	30 - 80	
GO-FERM	Hefe-Aktivator für sichere Endgärung	20	
GO-FERM Sterol Flash	Optimierte GO-FERM Variante (Empfehlung)	20	
Opti MumWhite	Weißwein-Nährstoff mit sehr viel Glutation	20 - 40	
GLUTASTAR	Inaktivierte Hefe mit sehr hohem Glutation	20	
DAP	Reis Diamoniumphosphat	10 - 100	
Vitamin B1	Reines Vitamin B1 – 100 g	0,06 g	[St.]
ANAVITAL Spezial	Reine inaktivierte Hefe	10 - 30	

BSA

Produktname	Min. Temp. / pH / max. SO ₂ / max. Alk. / Nährstoff	Weinart	Bedarf [hl]
Lalvin VP41	16 °C / >3,1 / 50 mg/l / 15,0 %Vol / mittel	RW / WW	
ML Prime	20 °C / >3,1 / (40 mg/L) / 15,5 %Vol / gering	RW / WW	

