



	AROM	CHARDONNAY	CRYO WHITE	SAUVIGNON	VB AROM
Aromatische Eigenschaften	Zitrusfrüchte, stark fruchtige Aromen, weiße Blumen, Pfirsich, Aprikose, Honig.	Enzymatische Aktivität (Beta-Glucosidase). Intensive blumige Aromen: weiße und orange Blüten, Pfirsich, Aprikose, Honig.	Für hochwertige Weißweine mit einem komplexen Aromaprofil, das blumige und fruchtige Noten harmonisch integriert.	Enzymatische Aktivität (Beta-Glucosidase). Intensive blumige Aromen, Buchsbaum, Ginster, Zitrusblüten, Grapefruit.	Ausgeprägte blumige Aromen: weiße Blüten, Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchte. Hohe Produktion von 2-Phenylethanol (Rose).
Empfohlene Rebsorten	Ugni Blanc, Chardonnay, Muskat, Gewürtztraminer, Aligoté, Viognier, Pinot Gris, Chenin Blanc, Riesling, Semillon.	Chardonnay, Ugni Blanc, Viognier, Pinot Gris, Chenin Blanc, Riesling, Semillon.	Garantiert die Gärung bei niedrigeren Temperaturen und erhöht die Produktion von Bernsteinsäure und Glycerin. Empfohlen für die Kaltmazeration. Geeignet für alle Rebsorten.	Sauvignon Blanc, Chenin, Colombard, Pinot Gris, Chardonnay, Ugni Blanc, Viognier	Ugni Blanc, Chardonnay, Muscat, Gewurztraminer, Aligoté, Viognier, Pinot Gris, Chenin Blanc, Riesling, Sémillon.
Hefesorte	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Uvarum	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae
Dosierung (g/hl)	15-25	15-25	20-30	15-25	15-25
Gärungstemperatur °C	14-22	12-19	12-17	14-19	12-18
Alkoholtoleranz	15°	16°	14°	16°	16°
Nährstoffbedarf (Stickstoff)	Mittel	Mittel	Hoch	Mittel	Mittel
Verlauf der Gärung	Schnell	Schnell	Mittel	Schnell	Mittel
Schaumbildung	Niedrig	Sehr niedrig	Sehr niedrig	Sehr niedrig	Niedrig
Glycerinproduktion (g/l)	4-6	4-6	5-6	5-6	4-6
Ausbeute (Zucker/Alkohol)	16,5	16,2	16	16,2	16,5
Apfelsäureabbau (%)	20	20	19	20	24
SO₂-Produktion (mg/l)	Keine	Keine	Keine	Keine	Keine
Killer-Phänotyp	Neutral	killer	killer	killer	killer
Produktion flüchtiger Säure (g/l)	<0,1	<0,10	<0,1	<0,15	<0,1



	ROSES	GRAND CRU	PINOT	RHÔNE	RED
Aromatische Eigenschaften	Bietet komplexe Primäraromen. Harmonische Integration von blumigen Grunddüften, Rosen und kleinen roten Früchten.	Entwickelt typische komplexe Primäraromen. Harmonische Integration von Gewürzen, Kräutern und Aromen von Trockenfrüchten.	Harmonische Integration von Primäraromen, roten Früchten, Waldfrüchten und blumigen Noten.	Entfaltet die Aromen der Rebsorte. Harmonische Integration von roten Früchten, Kirschen und würzigen Noten.	Entwickelt typische komplexe Primäraromen. Harmonische Integration von würzigen Noten und Aromen von roten und getrockneten Früchten.
Empfohlene Rebsorten	Empfohlen für Roséweine mit intensiv blumigen und fruchtigen Aromen. Gute Gärung in einem breiten Temperaturbereich.	Pinot-Sorten, Zweigelt, Merlot, Portugieser, Grenache, Sangiovese, Lemberger.	Pinot-Sorten, Zweigelt, Rotberger, Portugieser, Trollinger/Vernatsch/Schiava	Shiraz, Lemberger, Zweigelt, Gerache, Sangiovese	Pinot Noir, Gamay, Lemberger, Cabarnet, Cabarnet Cortis/Cantor/Jura, Sangiovese, Dornfelder.
Hefesorte	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae
Dosierung (g/hl)	15-25	15-25	15-25	15-25	15-25
Gärungstemperatur °C	16-18	18-28	20-28	20-28	18-28
Alkoholtoleranz	16°	16°	16°	16°	16°
Nährstoffbedarf (Stickstoff)	Hoch	Mittel	Mittel	Mittel	Niedrig
Verlauf der Gärung	Mittel	Schnell	Schnell	Schnell	Mittel
Schaumbildung	Niedrig	Niedrig	Niedrig	Niedrig	Niedrig
Glycerinproduktion (g/l)	5,2-5,6	5-7	4-6	5-7	4-6
Ausbeute (Zucker/Alkohol)	16,3	16,3	16,5	16,3	16,5
Apfelsäureabbau (%)	20	28	20	20	20
SO₂-Produktion (mg/l)	20	Keine	Keine	<20	Keine
Killer-Phänotyp	Neutral	Neutral	Neutral	Neutral	Neutral
Produktion flüchtiger Säure (g/l)	0,20-0,23	<0,12	<0,20	<0,22	<0,1



	CHAMP	PDM	INTENSE	KY
Aromatische Eigenschaften	Champ entwickelt die typischen Rebsortenaromen und hebt die blumigen Noten hervor.	PDM entwickelt die typischen Rebsortenaromen und hebt die fruchtigen und blumigen Noten hervor.	Für elegante Weiß- oder Roséweine mit ausgeprägter intensiver Fruchtigkeit. Sorgt in Rotweinen für angenehme Aromen von roten Früchten.	Verstärkt die natürlichen Fruchtaromen.
Empfohlene Rebsorten	Universelle Verwendung, Schaumweine	Universelle Verwendung, Schaumweine	Universelle Verwendung	Universelle Verwendung
Hefesorte	Saccharomyces Bayanus	Saccharomyces Bayanus	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Bayanus
Dosierung (g/hl)	15-25	15-25	15-25	15-25
Gärungstemperatur °C	15-25	15-25	12-30	15-25
Alkoholtoleranz	18°	18°	16°	18°
Nährstoffbedarf (Stickstoff)	Niedrig	Niedrig	Niedrig	Niedrig
Verlauf der Gärung	Schnell	Schnell	Mittel	Schnell
Schaumbildung	Niedrig	Niedrig	Niedrig	Niedrig
Glycerinproduktion (g/l)	4-6	5-6	5,4	5-6
Ausbeute (Zucker/Alkohol)	16,3	16,3	16,3	16,3
Apfelsäureabbau (%)	24	25	20	24
SO₂-Produktion (mg/l)	Mittel	Mittel	Keine	Mittel
Killer-Phänotyp	killer	killer	killer	killer
Produktion flüchtiger Säure (g/l)	<0,14	<0,15	<0,1	0,20-0,23