



	AROM	CHARDONNAY	CRYO WHITE	SAUVIGNON	VB AROM
Aromatische kenmerken	Citrus fruit, sterke fruitige aroma's, witte bloemen, perzik, abrikoos, honing.	Enzymatische activiteit (beta-glucosidase). Nadrukkelijke bloemige aroma's: witte en oranje bloemen, perzik, abrikoos, honing.	Laat toe om kwaliteitsvolle witte wijnen te maken met een complex aromaprofiel waarbij bloemige en fruitige aroma's harmonieus samen gaan.	Enzymatische activiteit (beta-glucosidase). Nadrukkelijke bloemige aroma's, buxus, brem, citrusbloesem, pomelmoes.	Uitgesproken bloemige aroma's: witte bloemen, perzik, abrikoos, citrus. Hoge productie van fenyl-2-ethanol (roos).
Aanbevolen druivenrassen	Ugni Blanc, Chardonnay, Muskat, Gewürtztraminer, Aligoté, Viognier, Pinot Gris, Chenin Blanc, Riesling, Semillon.	Chardonnay, Ugni Blanc, Viognier, Pinot Gris, Chenin Blanc, Riesling, Semillon.	Garandeert een vergisting bij lagere temperaturen en verhoogt de productie van barnsteenzuur en glycerol. Aanbevolen bij koude maceratie. Geschikt voor alle druivenrassen.	Sauvignon Blanc, Chenin, Colombard, Pinot Gris, Chardonnay, Ugni Blanc, Viognier	Ugni Blanc, Chardonnay, Muscat, Gewurtztraminer, Aligoté, Viognier, Pinot Gris, Chenin Blanc, Riesling, Sémillon.
Gist type	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Uvarum	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae
Dosering (g/Hl)	15-25	15-25	20-30	15-25	15-25
Vergistingstemperatuur °C	14-22	12-19	12-17	14-19	12-18
Alcohol Tolerantie	15°	16°	14°	16°	16°
Behoeft aan gistvoeding (stikstof)	Medium	Medium	Hoog	Medium	Medium
Verloop vergisting	Snel	Snel	Matig	Snel	Matig
Schuimvorming	Laag	Zeer laag	Zeer laag	Zeer laag	Laag
Glycerol productie (g/L)	4-6	4-6	5-6	5-6	5-6
Rendement (suiker/alcohol)	16,5	16,2	16	16,2	16,5
Afbouw appelzuur (%)	20	20	19	20	24
Productie SO2 (mg/L)	Geen	Geen	Geen	Geen	Geen
Killer fenotype	neutraal	killer	killer	killer	killer
Productie vluchtige zuren g/L	<0,1	<0,10	<0,1	<0,15	<0,1



	ROSES	GRAND CRU	PINOT	RHÔNE	RED
Aromatische kenmerken	Zorgt voor complexe primaire aroma's. Harmonieuze integratie van basis bloemige geuren, rozen en klein rood fruit.	Ontwikkelt typische complexe primaire aroma's. Harmonieuze integratie van specerijen, kruiden en aroma's van gedroogd fruit.	Harmonieuze integratie van primaire aroma's, rood fruit, bosvruchten en bloemige tonen.	Ontwikkelt de aroma's van het druivenras. Harmonieuze integratie van rood fruit, kersen en kruidige tonen.	Ontwikkelt typische complexe primaire aroma's. Harmonieuze integratie van kruidige tonen en aroma's van rood en gedroogd fruit.
Aanbevolen druivenrassen	Aanbevolen voor rosé wijnen met intens bloemige en fruitige aroma's. Goede vergisting in een groot temperatuurbereik.	Pinot Noir, Gamay, Lemberger, Cabernet, Cabernet Cortis/Cantor/ Jura, Sangiovese, Dornfelder.	Pinot types, Zweigelt, Rotberger, Portugieser, Trollinger/ Vernatsch/Schiava	Shiraz, Lemberger, Zweigelt, Gerache, Sangiovese	Pinot types, Zweigelt, Merlot, Portugieser, Grenache, Sangiovese, Lemberger.
Gist type	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Cerevisiae
Dosering (g/Hl)	15-25	15-25	15-25	15-25	15-25
Vergistingstemperatuur °C	16-18	18-28	20-28	20-28	18-28
Alcohol Tolerantie	16°	16°	16°	16°	16°
Behoeft aan gistvoeding (stikstof)	High	Medium	Medium	Medium	Laag
Verloop vergisting	Matig	Snel	Snel	Snel	Snel
Schuimvorming	Laag	Laag	Zeer laag	Laag	Laag
Glycerol productie (g/L)	5,2-5,6	5-7	4-6	5-7	4-6
Rendement (suiker/alcohol)	16,3	16,3	16,5	16,3	16,5
Afbouw appelzuur (%)	20	28	20	20	20
Productie SO₂ (mg/L)	20	Geen	Geen	<20	Geen
Killer fenotype	neutraal	neutraal	neutraal	neutraal	neutraal
Productie vluchtige zuren g/L	0,20-0,23	<0,12	<0,20	<0,22	<0,1



	CHAMP	PDM	INTENSE	KY
Aromatische kenmerken	Champ bewaart de eigenschappen en structuur van de basiswijn en versterkt de fruitige en bloemige toetsen.	PDM bewaart de eigenschappen en structuur van de basiswijn en versterkt de fruitige en bloemige toetsen.	Voor elegante witte of rosé wijnen met uitgesproken intense fruitigheid. Zorgt voor aangename rood fruit aroma's in rode wijnen.	Versterkt de natuurlijke fruitaroma's.
Aanbevolen druivenrassen	Universeel inzetbaar, mousserende wijnen	Universeel inzetbaar, mousserende wijnen	Universeel inzetbaar	Universeel inzetbaar
Gist type	Saccharomyces Bayanus	Saccharomyces Bayanus	Saccharomyces Cerevisiae	Saccharomyces Bayanus
Dosering (g/Hl)	15-25	15-25	15-25	15-25
Vergistingstemperatuur °C	15-25	15-25	12-30	15-25
Alcohol Tolerantie	18°	18°	16°	18°
Behoeft aan gistvoeding (stikstof)	Laag	Laag	Laag	Laag
Verloop vergisting	Snel	Snel	Matig	Snel
Schuimvorming	Laag	Laag	Laag	Laag
Glycerol productie (g/L)	4-6	5-6	5,4	5-6
Rendement (suiker/alcohol)	16,3	16,3	16,3	16,3
Afbouw appelzuur (%)	24	25	20	24
Productie S02 (mg/L)	Medium	Medium	Geen	Medium
Killer fenotype	killer	killer	killer	killer
Productie vluchtige zuren g/L	<0,14	<0,15	<0,1	<0,14