

2021 / 2022

Önologiehandbuch

3 starke Marken für Ihre önologische Beratungsvielfalt.



Önologische
Beratungsvielfalt
in Ihrem Lagerhaus-
Weinbau Center.

Jetzt mit PREZISO,
Erbslöh und
Laffort.

Inhalt

Schwefelprodukte	6
Spezialprodukt mit Schwefel	7
Kohleprodukte	8
Maischeenzyme Weißwein	9
Saftenzyme Weißwein	10
Enzyme für die Rotweibereitung	12
Filtrations /Surlie Enzyme	13
Aromaenzyme	14
Most-/Weinbentonit	15
Most- Gerbstoffbehandlung	16
Produkte für die VEGANE Weinbereitung	17
Caseinfrei Produkte	19
Inaktivierung von Mikroorganismen	20
Tannine für Weißwein/-Most	21
Tannine für Rotweinmaische	22
Eichenchips für Maische/Most/Wein	24
Hefen für Weißwein	26
Spezialhefen	30
Bioprotection	31
Hefen für Rotwein	32
Hefenährstoffe	34
Hefeaktivator	36
Bakterien für den Säureabbau	37
BSA Bakterien Nährstoff	38
Böckserbehandlung	39

Markenübergreifend- Markenunabhängig- alles aus einer Hand

Jede Firma und jeder Produzent haben ihre individuellen Stärken- nichts liegt da näher, als diese Stärken zu bündeln.

Mit der kombinations- und markenübergreifenden Beratung in Ihrem Lagerhaus können Sie sich wahrlich die Rosinen herauspicken.

Auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen die 3 Partnermarken (Preziso, Erbslöh und Laffort) für den modernen Weinbau vorstellen und einen Überblick über das umfangreiche Sortiment geben. Durch die Möglichkeit die verschiedensten Produkte zu kombinieren, kann für jeden Betrieb und für jede Anwendung das optimal passende Paket geschnürt werden.

Da nicht jeder Jahrgang gleich ist, sollte auch die Verarbeitungsstrategie an die vorherrschenden Bedingungen angepasst werden. Gerne unterstützen Sie die bestens geschulten und erfahrenen Mitarbeiter der Weinbaustandorte bei der Produktberatung und Auswahl.

Überzeugen Sie sich selbst in Ihrem Lagerhaus des Vertrauens!



Onlineshop

Jetzt auch im Onlineshop einkaufen auf rlh.at/wein



Ausgabe: 2021/2022

Herausgeber: RWA Raiffeisen Ware Austria AG, Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Verwendete Fotos sind teilweise Symbolfotos. Bitte um Verständnis, dass nicht immer alle beworbenen Produkte in allen Verkaufsstellen sofort vorrätig sein können. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die unter www.lagerhaus.at abgerufen und auf Verlangen unentgeltlich übermittelt werden können.

PREZISO

Premium Produkte mit Preis-/Leistungsvorteil

PREZISO ist die Eigenmarke der Lagerhäuser, wenn es um eine anspruchsvolle Weinbereitung geht. Die sorgfältig ausgewählten Produkte der Marke bieten top Leistung auf höchstem Niveau. Zuverlässige und qualitätsunterstützende Betriebsmittel für Profis, die sich in der Wein- & Obstverarbeitung nur auf das Beste verlassen.



Sortimentsvielfalt:





Fortschritt macht Zukunft

Den Weg in die Zukunft geht man am besten
Hand in Hand.

ERBSLÖH, der Spezialist in der Getränketechnologie, verdankt seinen Erfolg der wegweisenden Forschung & Entwicklung und der Kooperation mit führenden Instituten.

Dank eigener Produktion mit garantierter Premiumqualität sowie kompetenter Beratung und umfassendem Service sichert ERBSLÖH den Vorsprung in Richtung Zukunft.



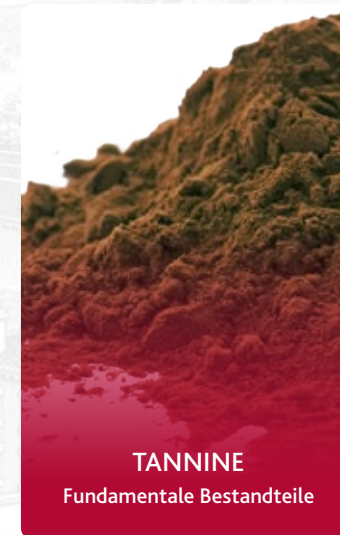
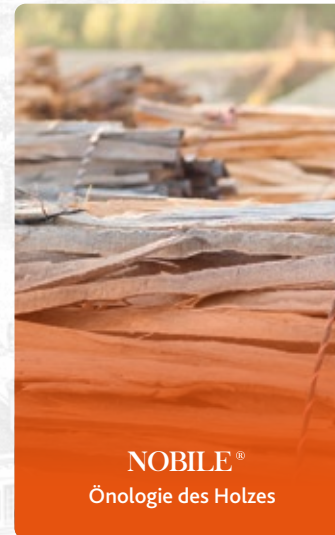
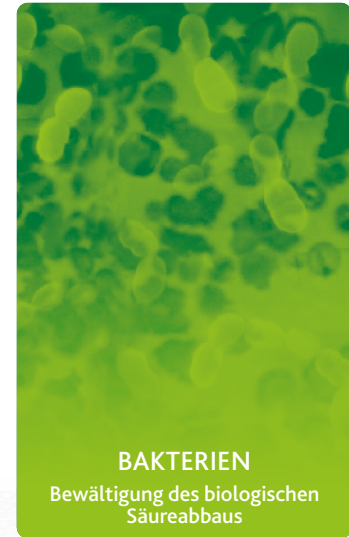
LAFFORT®

Seit über **120 Jahren** setzt sich LAFFORT® für eine punktgenaue Önologie ein und stützt sich dabei auf ein innovatives **Forschungs- und Entwicklungszentrum**, das sich von der Natur inspirieren lässt und die Einzigartigkeit jeder Rebsorte sowie die Authentizität der verschiedenen Terroirs respektiert.

Eine von der **Natur** inspirierte, **innovative, exakte Önologie**, welche die Qualität des Weins zum Ausdruck bringt, schützt und zugleich die **Typizität** der Rebsorte, sowie die **Authentizität** des Terroirs, schont.



LAFFORT
l'œnologie par nature





Schwefelprodukte

	Beschreibung	Dosage/ Einsatzzweck	Bio	Vegan
Preziso KPS	Bei Preziso KPS handelt es sich um ein reines Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit) in weißer, kristalliner Form. Zur Schwefelung von Maische, Most und Wein geeignet.	Maischeschwefelung: 5–15 g/hl Mostschwefelung: ca. 10 g/hl Jungweinschwefelung (nach erfolgtem Abstich): 10–15 g/hl	X	X
Preziso KALIUMBISULFIT	Preziso KALIUMBISULFIT-Lösung ist zur Schwefelung von Maische, Most und Wein geeignet.	Zugabe Preziso KALIUMBISULFIT-Lösung (ml) je 100 l Maische/Most/Wein + 10 mg/l SO ₂ 6,7 ml/100 l + 20 mg/l SO ₂ 13,3 ml/100 l + 30 mg/l SO ₂ 20,0 ml/100 l + 40 mg/l SO ₂ 26,7 ml/100 l	X	X
Oenodose 5	Oenodose 5 sind SO ₂ -freisetzende Tabletten, bestehend aus Kaliummetabisulfit und Kaliumbicarbonat. Der wirksame Anteil ist das Kaliummetabisulfit. Kaliumbicarbonat führt bei Kontakt mit Wein zum Sprudeln der Tabletten und SO ₂ wird freigesetzt.	1 Tablette in 225 l (Barrique) setzt ca. 22 mg SO ₂ pro Liter frei. 1 Tablette in 1.000 l setzt ca. 5 mg SO ₂ pro Liter frei.	X	X
Solution sulfureuse P15	Flüssige Lösung aus Kaliumbisulfit zur Schwefelung von Most und Wein	Zugabe Solution sulfureuse P15-Lösung (ml) je 100 l Maische/Most/Wein + 10 mg/l SO ₂ 6,7 ml/100 l + 20 mg/l SO ₂ 13,3 ml/100 l + 30 mg/l SO ₂ 20,0 ml/100 l + 40 mg/l SO ₂ 26,7 ml/100 l	X	X



Spezialprodukt mit Schwefel

	Beschreibung	Dosage/ Einsatzzweck	Bio	Vegan
VinProtect	VinProtect ist ein Spezialprodukt aus Kaliumdisulfit (50 %), Vitamin C (L+)-Ascorbinsäure) und einem oenologischen Tannin. Es bietet einen umfassenden Schutz vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen. VinProtect schützt das Aromapotential während der Traubenverarbeitung und im frischen Most.	Maische/Most, gesund 10 g/100l (kg) entspricht einem SO ₂ -Eintrag von ca. 25 mg/l Maische/Most 20 g/100l (kg) entspricht einem SO ₂ -Eintrag von ca. 50 mg/l	X	X



Kohleprodukte

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso AKTIVKOHLE GE	Zur Adsorption von unerwünschten Geschmacks- oder Geruchsstoffen in Saft, Wein und Spirituosen. Granulierung: Pellets.	10-100 g/hl	X	X
CarboTec GE	CarboTec GE sorgt für eine frühzeitige und aromaschonende Adsorption von Störstoffen im Traubenmost. Die Anwendung ist eine präventive Maßnahme zur Entfernung von Störstoffen, wie z. B. Spritzmittelrückständen oder fäulnisbedingten Fehltonen.	50-200 g/hl	X	X
Granucol® BI / FA / GE	Granucol® GE zur Adsorption unerwünschter Geschmacks- oder Geruchsstoffe in Bier, Saft, Wein und Spirituosen Granucol® FA zur Polyphenolreduzierung, sowie zur Beseitigung von Hochfarbigkeit und Bräunungsreaktionen in Saft und Wein Granucol® BI zur Gerbstoff- und Polyphenoladsorption, sowie zur Aufhellung von Bieren und hochfarbigen Weinen	10-100 g/hl 10-30 g/hl 10-50 g/hl	X	X



Maischenzyme Weißwein

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso EXTRAKTION	Preziso Enzym EXTRAKTION ist ein pektolytisches Enzympräparat zur Unterstützung der Auslaugung von Extraktstoffen und Aromavorstufen während der Maischestandzeit.	2-3 g/hl	X	X
Preziso MAZARATION C	Preziso Enzym MAZARATION C ist ein pektolytisches Enzympräparat speziell für die Kaltmazeration von roten und weißen Trauben bei der Weinbereitung.	2-3 g/hl	X	X
Preziso MS FLÜSSIG	Enzym MS FLÜSSIG ist ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Extraktausbeute und Klärung der Moste bei sehr pektinreichen Sorten.	3-6 ml/hl	X	X
Trenolin® SuperPLUS	Trenolin® SuperPLUS ist eine depsidasefreie, flüssige Formulierung verschiedener Pektinase-Aktivitäten zur raschen Aufspaltung des komplexen Pektin-Moleküls. Dieses Enzym findet Anwendung in Maische, Most, Jungwein oder Süßreserve.	5-10 ml/hl	X	X
Trenolin® Mash DF	Trenolin® Mash DF ist ein flüssiger Enzymkomplex für die MashZeration in Weißmaischen. Die MashZeration, das enzymatisch beschleunigte „Ziehen auf der Maische“, verkürzt die Maischestandzeit zur Steigerung der Sortentypizität und des freien Saftablaufes.	1-4 ml/hl	X	X
Trenolin® Opti DF	Trenolin® Opti DF ist ein hochaktives Pektinasekonzentrat mit einem ausgewogenen Aktivitätsspektrum der erforderlichen Hauptfraktionen Pektinesterase, Polygalakturonase und Pektinlyase. Es wird bei der Weißweinbereitung universell zur Maische-, Most- und Jungweinbehandlung eingesetzt.	2-3 g/hl	X	X
Trenolin® FastFlow DF	Trenolin® FastFlow DF ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau in Maische und Most bei pektinreichen Traubensorten. Es bewirkt die Steigerung der Pressausbeute und der Filtrationsleistung in den resultierenden weißen und roten Jungweinen durch den Abbau von verzweigten Restpektinen.	4-10 ml/hl	X	X
LAFAZYM EXTRACT	Speziell für die Schalenextraktion bei niedriger Temperatur von Weinen mit einem hohen Gehalt an Sortenaromen. Mikrogranuliertes, pektolytisches Enzympräparat mit Nebenaktivitäten. Ermöglicht eine signifikant verkürzte Maischestandzeit. Verbessert das Aromapotential des Mostes. Verbessert die Mostausbeute und die Klärung von Vorlaufmost.	2-3 g/hl	X	X
LAFAZYM PRESS	Speziell für die Pressung von weißen und roten Trauben bei der Rosé- und Schaumweinbereitung, zur Optimierung der Pressausbeute von Qualitätsmosten.	2-5 g/hl	X	X



Saftenzyme für Weiß- und Roséweine

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso KLÄRUNG	Enzym KLÄRUNG ist ein pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Klärung der Moste und zur Erhöhung der Ausbeute durch Abbau der Pektine und Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation.	2-4 g/hl	X	X
Preziso KLÄRUNG PLUS	Enzym KLÄR PLUS ist ein pektolytisches Enzympräparat für die Klärung von schwierigen Mosten mit hohem Pektingehalt. Es sorgt für eine erhöhte Ausbeute und eine schnelle Klärung von Mosten mit hohem Pektin und Trubgehalten. Verbesserung der Klärung durch Sedimentation oder Flotation.	1-4 g/hl	X	X
Preziso MS FLÜSSIG	Enzym MS FLÜSSIG ist ein flüssiges pektolytisches Enzympräparat für die Rot- und Weißweinerzeugung zur besseren Extraktausbeute und Klärung der Moste bei sehr pektinreichen Sorten.	3-6 ml/hl	X	X
Trenolin® SuperPLUS	Trenolin® SuperPLUS ist eine depsidasefreie, flüssige Formulierung verschiedener Pektinase-Aktivitäten zur raschen Aufspaltung des komplexen Pektin-Moleküls. Dieses Enzym findet Anwendung in Maische, Most, Jungwein oder Süßreserve.	5-10 ml/hl	X	X
Trenolin® Opti DF	Trenolin® Opti DF ist ein hochaktives Pektinasekonzentrat mit einem ausgewogenen Aktivitätsspektrum der erforderlichen Hauptfraktionen Pektinesterase, Polygalakturonase und Pektinlyase. Es wird bei der Weißweinerzeugung universell zur Maische-, Most- und Jungweinbehandlung eingesetzt.	2-3 g/hl	X	X

Trenolin® FastFlow DF	Trenolin® FastFlow DF ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen intensiven Pektinabbau in Maische und Most bei pektinreichen Traubensorten. Es bewirkt eine Steigerung der Pressausbeute und der Filtrationsleistung in den resultierenden Jungweinen durch den Abbau von verzweigten Restpektinen.	4-10 ml/hl	X	X
Trenolin® PEXX DF	Trenolin® PEXX DF sorgt für schnellste Pektinhydrolyse im Most und somit für eine optimale Vorbereitung für alle folgenden Verarbeitungsschritte wie Flotation, Umkehrosiose, Mostkonzentration. Trenolin® PEXX DF ist flüssig und hochaktiv.	0,5-1,5 ml/hl	X	X
Trenolin® Frio DF	Trenolin® Frio DF ist ein flüssiges, hochaktives Spezialenzym für einen schnellen, effektiven Pektinabbau in Maische und Most bei Kaltmazeration und Kaltklärung bereits ab 5 °C. Ausgewählte, neuartige Pektinaserohstoffe mit hoher Umsetzungsrate auch bei extrem niedrigen Temperaturen sorgen in der Maische für eine verbesserte Pressleistung bzw. fördern bei der Mostbehandlung das Klärverhalten der Moste.	2-10 ml/hl	X	X
Trenolin® FlotPLUS	Trenolin® FlotPLUS ist eine flüssige Pektinase zur Mostklärung von Weiß- und Rosémost durch Flotation. Aufgrund seiner speziellen Formulierung mit Pektinesteraseaktivität wird die Viskosität des Mostes rasch gesenkt. Dies ermöglicht eine schnelle Ausflockung des Trubes und ermöglicht einen effektiven Flotationsablauf.	1-8 ml/hl	X	X
LAFAZYM® CL	LAFAZYM® CL ist ein von Cinnamoyl-esterase-Aktivität gereinigtes Präparat, mit dem die Bildung von Vinyl-Phenolen (Medizinaltöne, Lackton, Nelken) aus den freien Phenolsäuren weißer Trauben verhindert werden kann. Unter extremen Bedingungen aktiv (niedriger pH-Wert, Wein mit sehr hohem Pektin-gehalt, niedrige Temperaturen zwischen 5 und 10 °C). Gründliche Klärung, geringeres Trubvolumen und kompakterer Trub. Vollständige Hydrolyse der traubeneigenen Pektine im Most und im Wein.	0,5-4 g/hl	X	X
TRENOLIN Rosé	Trenolin® Rosé DF ist ein flüssiges Enzympräparat für die Maischebehandlung bei der Herstellung von Rosé und Blanc de Noir Weinen. Die sehr schwach mazerierende Pektinase ist ein Hilfsmittel zur frühzeitigen Beeinflussung der Farbextraktion. Trenolin® Rosé DF ist ideal für warme Erntebedingungen, Trauben mit hohen Anthocyangehalten und hohen pH-Werten. Durch die rasche Viskositätssenkung reicht kurzzeitiger Maischekontakt, um die Pressausbeute zu maximieren.	2-3 ml/hl	X	X
LAFASE® CLARIFICATION	Beschleunigt die Klärung von Weiß- und Rosémosten, verbessert die Klärung der Weine und erleichtert das Absetzen von Schönungen. Lafase Clarification wird angewandt zur Verbesserung der Klärung von Mosten und pektinreichen Weinen.	1-3 g/hl	X	X



Enzyme für die Rotweinbereitung

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso MAZARATION ROT	Enzym MAZARATION ROT ist ein pektolytisches Enzympräparat speziell für die Mazeration und Extraktion roter Trauben bei der Weinbereitung. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten werden die Verflüssigung der Maische sowie die Auslaugung von Aromakomponenten, Tanninen und Anthocyanen aus den Traubenschalen optimiert.	2-3 g/hl	X	X
Trenolin® Rot DF	Schonende Pektinase für die Behandlung von Maischen aus roten Trauben. Bessere Farbausbeute und verbesserte Pressergebnisse.	12-20 ml/hl	X	X
Trenolin® Rouge DF	Für den Ausbau fruchtiger, harmonischer und farbintensiver Rotweine. Eine ausgewogene Extraktion von Anthocyanen und Tanninen wird gefördert. Auch für die Rotweinbereitung im Barrique geeignet.	3-10 ml/hl	X	X
Trenolin® Xtract	Trenolin® Xtract ist ein flüssiges und hochaktives Enzym für die Behandlung von Rotmaischen bei der Maischegärung und Maischeerhitzung. Durch die hohe Pektinasewirkung während der Maischebehandlung ist auch der Pektinabbau im Rotmost/Gärmost gegeben.	1-5 ml/hl	X	X
LAFASE® FRUIT	Optimiert die Extraktion von Aromen und ihren Vorläuferstufen sowie von Farbstoffen; erleichtert die milde Extraktion von Inhaltsstoffen der Beerenhaut (weiche Tannine). Unterstützt die Herstellung frischer und fruchtiger Rotweine. Erhöht die Vorlaufmenge (im Mittel +5 bis 15 %) und erleichtert Klärung, Pressung und Filtrierfähigkeit.	3-5 g/hl	X	X
LAFASE® HE GRAND CRU	LAFASE® HE GRAND CRU ermöglicht eine starke und selektive Extraktion von Rhamnogalakturonasen II (Inhaltsstoffe der Beerenhaut und des Fruchtfleisches), sorgt für eine bessere Farbstoffstabilität und rundet die Tannine ab. Es dient zur Herstellung hochwertiger Weine für eine lange Reifung im Barrique oder anderen Gebinden, von denen man mehr Mundfülle erwartet.	3-5 g/hl	X	X
TRENOLIN Thermo-Stab	Trenolin® Thermo-Stab DF ist ein flüssiger Enzymkomplex für den Einsatz bei Thermovinifikationsverfahren wie Maischeerhitzung oder Kurzzeithocherhitzung. Das Produkt enthält eine thermostabile Pektinase für die Heißenzymierung bis 70 °C, sowie weitere Enzymnebenaktivitäten für den Kolloidabbau in der rückgekühlten Maische. Trenolin® Thermo-Stab führt zu einem intensiven Maischeaufschluss, ohne die Maische nachteilig zu mazerieren.	2-4 ml/hl	X	X



Filtrations /Sur lie Enzyme

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso FILTRATION	Enzym FILTRATION ist ein β -Glucanasepräparat für die Weinbereitung. FILTRATION wurde speziell entwickelt, um die Filtrierbarkeit von Weinen aus botrytisbelastetem Lesegut durch den Abbau von Glucanen zu verbessern. FILTRATION kann auch zur Unterstützung beim Ausbau nach der Methode „Sur lie“ eingesetzt werden.	2-5 g/hl		X
Trenolin® Filtro DF	Flüssiges Klär- und Filtrationsenzym mit einem breitgefächerten Wirkungsspektrum. Insbesondere für Moste und Jungweine aus schleimstoff- und kolloidbelasteten Maischen. Vorbeugung von Filtrationsproblemen bereits im Most.	10-15 ml/hl		X
EXTRALYSE®	Für eine verbesserte Klärung und Filtrationsfähigkeit der Weine kann EXTRALYSE® jederzeit am Ende der Gärung zugegeben werden. EXTRALYSE® beschleunigt alle biologischen Abläufe, die bei der Hefesatzlagerung stattfinden, in erster Linie die Freisetzung der für Körper und Mundfülle verantwortlichen Moleküle während der Hefeautolyse.	6-10 g/hl		X
Trenolin® Sur-Lies DF	Trenolin® Sur-Lies DF fördert die Zersetzung der Feinhefe durch Zellwandperforation. Freigesetztes Mannoprotein aus der Zellwand und Hefemannan führen zu einem intensiveren, nachhaltigeren Mouthfeeling, zu mehr Cremigkeit und Schmelz. Die Struktur und Dichte der Weine werden verbessert.	2-5 ml/hl		X



Aromaenzyme

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso AROMA	β -Glucosidase und Pektinase für die Weißweinbereitung. Dieses Enzym wurde speziell entwickelt, um Aromen aus Aromavorstufen freizusetzen.	3-5 g/hl		X
Trenolin® BouquetPLUS	Trenolin® BouquetPLUS ist ein dehydrolasefreies aromafreisetzendes Spezialenzym. Die neu entwickelte β -Glycosidase-Aktivität kann in der Maische und im Most, während der alkoholischen Gärung und auch im Wein angewendet werden. Aufgrund der einzigartigen Charakteristik dieser β -Glycosidase erfolgt auch bei Vorhandensein von Zucker eine effektive Freilegung von Aromen.	7-10 ml/hl		X
LAFAZYM® THIOLS[+]	Speziell für die Entfaltung von Aromen bei LAFAZYM® THIOLS[+] kann für viele verschiedene Weißmoste eingesetzt werden: Sauvignon, Riesling, Grüner Veltliner, Scheurebe, Muskateller, Gewürztraminer, aber auch bei roten Sorten, die zur Roséweinbereitung verwendet werden: Zweigelt, Syrah, Merlot, Cabernets, Für eine optimale Wirkung auf die Aromatik empfehlen wir ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® DELTA oder ZYMAFLORE® VL3 um in Synergie mit dem Enzym flüchtige Thiole zu entfalten.	3-6 g/hl		X



Most-/Weinbentonit

	Beschreibung	Dosage/ Einsatzzweck	Bio	Vegan
Preziso Mostbentonit	Preziso Mostbentonit ist ein hochwirksames Calcium-Natrium Bentonit. Die Anwendung steigert die Reintönigkeit und verbessert das Absetzverhalten. Er schafft beste Voraussetzungen für eine saubere Vergärung und adsorbiert Eiweiße im Moststadium.	50-250 g/hl	X	X
Preziso Weinbentonit	Preziso Weinbentonit ist ein hochwirksames Natrium-Calcium Bentonit. Das PREZISO Weinbentonit adsorbiert trübungsrelevante Proteine.	50-300 g/hl	X	X
Seporit PORE-TEC	Seporit PORE-TEC ist ein speziell granulierter Mostbentonit. Er schafft beste Voraussetzungen für eine saubere Vergärung und adsorbiert Eiweiße im Moststadium. Ein weiterer Vorteil liegt in der frühzeitigen Entfernung gärhemmender Mostinhaltsstoffe.	50-250 g/hl	X	X
FermoBent® PORE-TEC	FermoBent® PORE-TEC ist ein sehr locker granulierter, extrem eisenarmer und hochwirksamer Bentonit zur Mostbehandlung. Es kann während der Gärung im Most verbleiben und wird nach Ende der Gärung mit dem Hefetrub abgetrennt. Durch die Direktzugabe wird eine zeitsparende Arbeitsweise während der Herbstphase ermöglicht.	50-300 g/hl	X	X
NaCalit® PORE-TEC	NaCalit® PORE-TEC ist ein granulierter Natrium- Calcium- Bentonit für höchste Qualitätsansprüche in der Getränketechnologie. Durch die Adsorption von trübungsrelevanten Proteinen und sonstigen Kolloiden werden Fruchtsäfte, Traubenmost und Wein stabilisiert.	50-250 g/hl	X	X
MICROCOL® FT	MICROCOL® FT ist ein speziell für die Cross-Flow-Filtration entwickelter Natrium-Calcium-Bentonit. Der hochreine Bentonit enthält nur sehr wenig kristalline Kieselsäure, die zum Abrieb der Membranen führen könnte. Durch die besonders definierte Korngröße wird ein Verblocken der Filter sowie ein Rückstand von Mikropartikeln nach der Filtration verhindert.	50-250 g/hl	X	X



Most- Gerbstoffbehandlung

	Beschreibung	Dosage/ Einsatzzweck	Bio	Vegan
Preziso MOSTGELATINE	Preziso MOSTGELATINE ist ein flüssiges kaseinhaltiges Produkt aus einer 20%igen Gelatine Lösung zur vorbeugenden Maische- und Mostbehandlung. PREZISO Mostgelatine gewährleistet einen hoch-effizienten Einsatz im Hinblick auf eine frühzeitige Gerbstoffkorrektur und der damit verbundenen Reintönigkeit der Weine.	50-200 ml/hl	X	
Preziso GERB-EX-SAFT	Preziso GERB-EX-SAFT besteht aus Kasein, Gelatine, hochreiner Cellulose und einem mineralischen Anteil. Es werden negative Polyphenole vor der Gärung entfernt. Das Pulver ist gut löslich und kann direkt in Most und Maische eingesetzt werden.	20-90 g/hl		
POLYLACT®	POLYLACT® ist ein Präparat, das PVPP und Kaliumkaseinat vereint. Es sorgt auf wirksame Weise für die Adsorption der oxidierten und oxidierbaren phenolischen Inhaltsstoffe und schont dabei das sensorische Potenzial des Weins. Die Zusammensetzung auf Basis von Kaseinat bewirkt eine gute und rasche Auflösung und gewährleistet einen Synergieeffekt mit dem PVPP.	20-100 g/hl		
Kal-Casin	Kal-Casin ist ein effektives Gerbstoffadsorptionsmittel auf der Basis reiner Milcheiweißkomponenten. Der Granulierprozess bei der Herstellung gewährleistet ein leichtes Auflösen und Benetzen. Bittertöne, welche besonders bei mechanisch stark beanspruchtem Lesegut auftreten können, werden von Kal-Casin selektiv erfasst und entfernt.	2-40 g/hl	X	
Vinpur Special	Vinpur Special® ist charakterisiert durch die schonende und selektive Schönungswirkung des Milch-Caseins. Keine negativen Auswirkungen auf Extrakt und Aromagehalt. Adsorption von Substanzen die Essigstich anzeigen (aus sauerfaulen, edelfaulen, Frosttrauben), wenn die gesetzliche Grenze der flüchtigen Säure nicht überschritten ist.	5-60 g/hl	X	



Produkte für die VEGANE Weinbereitung

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso PVPP	Preziso PVPP dient zur Entfernung von phenolischen Verbindungen. Durch den Einsatz im Most gelingt es, später auftretenden Farb- und Geruchsfehlern vorzubeugen. Die Weine werden weicher, je nach Dosage heller und geschmeidiger.	10-80 g/hl		X
LittoFresh sense	LittoFresh® Sense entfernt selektiv phenolische Inhaltsstoffe im Wein, die für adstringente und bittere Noten verantwortlich sind.	5-30 g/hl	X	X
POLYMUST® NATURE	Allergenfreies Präparat auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Erbse), Natrium-Bentonit und Calciumbentonit zur raschen und effizienten Schönung von Most und Wein.	20-100 g/hl	X	X
Polymust Press	Präparat zur Schönung von Most und Wein. Allergenfrei. Kombination aus PVPP, pflanzlichen Proteinen (Patatin) und Bentonit. Bei Weiß- und Rosémosten: <ul style="list-style-type: none"> • Beseitigung oxidierter und oxidierbarer Phenolverbindungen. • Beibehaltung des Glutathiongehalts und Reduzierung von Erscheinungen wie Braunwerden und Pinking. 	15-100 g/hl		X
VEGEFINE®	Klärmittel ausschließlich auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Patatin). In Most: Beseitigung oxidierter und oxidierbarer Phenolverbindungen und eine geringe Menge an Geläger nach der Sedimentation.	5-50 g/hl 8-40 g/hl	X	X



VEGEFLOT®	Klärmittel auf Basis von pflanzlichem Eiweiß (Patatin und Erbse). VEGEFLOT® ist eine nicht-allergene Formulierung, die sowohl für ein sehr schnelles Ausflocken sorgt, als auch einen breiten Wirkungsbereich auf die Phenolstoffe hat. Das Patatin in der Formulierung trägt dazu bei, das Risiko einer Oxidation des Weins frühzeitig zu mindern, da die oxidierten oder oxidierbaren Phenolstoffe im Most verringert werden.	5-40 g/hl	X	X
LittoFresh® Liquid	Flüssiges Pflanzenprotein zur Klärung und Harmonisierung von Most und Wein. Im Weiß- oder Rosémost adsorbiert LittoFresh® Liquid oxidative phenolische Komponenten (Brauntöne).	50-500 ml/hl	X	X
LittoFresh® Most	LittoFresh® Most ist ein Pulverprodukt ohne Kaseinbestandteile, auf Basis von Pflanzenprotein, Cellulose, PVPP und Silikaten. LittoFresh® Most wirkt präventiv gegen Oxidation und Bitterkeit in Weiß- und Roséwein.	30-80 g/hl		X
LittoFresh® Origin	LittoFresh® Origin ist ein Pflanzenprotein mit besonderen Flockulationseigenschaften und einer erhöhten Reaktionsfähigkeit gegenüber phenolischen Komponenten. Im Weiß- oder Rosémost adsorbiert LittoFresh® Origin oxidative phenolische Komponenten (Brauntöne) und verhindert einen Aromaverlust.	5-50 g/hl	X	X
LittoFresh® Rosé	LittoFresh® Rosé ist ein auf Basis von pflanzlichen Proteinen und PVPP speziell entwickeltes Produkt. Es findet Anwendung in der Mostbehandlung im Rahmen der Roséweinerzeugung.	10-80 g/hl		X
LittoFresh Chito-Flot	Flüssiges Kombinationsprodukt aus Pflanzenprotein und Chitin-Glucan für Schönung und Flotation.	50-200 ml/hl		X



Caseinfrei Produkte (Gerbstoffkorrektur im Most und Flotation)

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Prezio GERB-EX-SAFT KF	Prezio GERB-EX-SAFT KF besteht aus Gelatine, PVPP, einem mineralischen Anteil und hochqualitativer Cellulose. Es werden negative Polyphenole vor der Gärung entfernt. Das Pulver ist gut löslich und kann direkt im Most oder in der Maische eingesetzt werden.	20-90 g/hl		X
Prezio PVPP	Prezio PVPP dient zur Entfernung von phenolischen Verbindungen. Durch den Einsatz im Most gelingt es, später auftretenden Farb- und Geruchsfehler vorzubeugen. Die Weine werden weicher, je nach Dosage heller und geschmeidiger.	10-80 g/hl		X
OenoPur®	OenoPur® ist ein Pulverprodukt zur vorbeugenden Mostbehandlung. Bestehend aus hochreiner Cellulose, PVPP, Gelatine und einem mineralischen Adsorber ist OenoPur® leicht dispergierbar und kann direkt angewendet werden. OenoPur® sorgt für ein gutes Absetzverhalten der Trubstoffe und bildet damit die Voraussetzung für eine möglichst gute Abtrennung des Trubdepots.	30-60 g/hl		
Erbslöh Mostgelatine CF	Erbslöh Mostgelatine CF ist ein flüssiges, caseinfreies Kombinationsprodukt aus Gelatine, Hausenblase und PVPP zur vorbeugenden Maische- und Mostbehandlung. Erbslöh Mostgelatine CF bewirkt eine Reduzierung der Gesamtpolyphenole und unterstützt die Sedimentation.	50-200 ml/hl		
ErbiGel®	ErbiGel® ist eine sauer aufgeschlossene Speisegelatine tierischen Ursprungs (Schwein). Durch den sauren Aufschluss ist die Ladung der Proteine beim pH-Wert der Getränke überwiegend positiv, so dass eine hohe Reaktivität mit Gerbstoffen oder in Verbindung mit Kieselsol garantiert ist.	5-40 g/hl		
ErbiGel® Bio	Zertifizierte 100%ige Bio-Speisegelatine zur Flotation, Klärschönung und Polyphenolminderung.	5-20 g/hl	X	
ErbiGel® Flot	Speziell ErbiGel® Flot ist eine für die Flotation in Traubenmost hergestellte Gelatine tierischen Ursprungs. Ihr saurer Charakter und die Hochbloomigkeit (200 Bloom) sorgen für eine schnelle Bindung der Phenole und bewirken eine sofort sichtbare Flockenbildung.	5-15 g/hl		
LiquiGel Flot	Speziell für die Flotation von Traubenmost entwickelte Flüssigelatine, die sich durch einen hohen Anteil an hochmolekularen Bestandteilen auszeichnet. Besonders bei Mosten mit stärkerer phenolischer Belastung, einem höheren Gehalt an Botrytisglucan und einem hohen Pektingehalt ermöglicht LiquiGel Flot die Ausbildung einer kompakten Trubphase bei effektiver Klärung.	20-100 ml/hl		



Inaktivierung von Mikroorganismen

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
OENOBrett®	<p>OENOBrett® ist eine spezielle Kombination aus einem natürlichen Polysaccharid, dem Chitosan, und einem Enzympräparat aus Pektinasen und Glucanasen, welche die Lyse und Beiseitigung der Brettanomyces fördern.</p> <p>Der Synergismus Chitosan-Enzympräparat sorgt für die gute Wirksamkeit von OENOBrett® unabhängig von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Populationsniveau, physiologischem Zustand und Art des Brettanomyces -Stamms. • eventuellen Kolloiden im Wein. 	10 g/hl		X
OENOBRETT® ORG	<p>OENOBRETT® ORG ist ein Präparat, das zu 100 % aus Chitosan pilzlichen Ursprungs (Aspergillus niger) besteht. Es ist allergenfrei und nicht-tierischen Ursprungs und dient dazu, unerwünschte Mikroorganismen, in erster Linie Brettanomyces, zu bekämpfen.</p>	4-10 g/hl	X	X
MICROCONTROL®	<p>Formulierung aus Chitosan, zu 100 % aus pilzlichem Ursprung und inaktivierten Hefen zur Reduzierung der mikrobiellen Belastung (schädlicher Mikroorganismen). Mittel zur Biokontrolle. Verringerung der mikrobiellen Gesamtbelastung (Hefen, Bakterien). Für eine Weinbereitung mit reduziertem oder keinem SO₂-Einsatz.</p>	5 g/hl	X	X



Tannine für Weißwein/-Most

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso Tannin GS	Preziso Tannin GS wirkt sich positiv auf die Farbstabilisierung, Struktur und die Verfeinerung der Aromen aus. Tannin GS hat eine stark antioxidative Wirkung, ist SO ₂ sparend und unterstützt die Frische des Weines. Ausschließlich aus Traubenschalen gewonnenes Tannin.	1-10 g/hl	X	X
TANFRESH®	Präparat auf Basis von Proanthocyanidinen und Ellagittanninen aus Eichenholz für Weiß- und Roséweine. Trägt zum Schutz der Moste/Weine vor Oxidationserscheinungen bei.	1-6 g/hl	X	X
TANIN GALALCOOL®	TANIN GALALCOOL® ist ein hochreines Gallapfeltannin-Extrakt, dessen physikalisch-chemische Eigenschaften sich besonders für die Bereitung von Weiß- und Rosémost eignen. Es dient als Ergänzung zu einer Schwefelung, natürliche Oxidationsenzyme (Laccase, Tyrosinase) zu hemmen.	5-20 g/hl	X	X
TANIN GALALCOOL® SP	Zum Ausgleichen von Redoxreaktionen. Zum Ausgleich und zur Reduzierung von SO ₂ -Zugaben dank seines hervorragenden oxidationshemmenden Potentials. Zur Verminderung der Aktivität natürlicher Oxidationsenzyme (Laccase, Tyrosinase) und zur Vereinfachung der Klärung.	5-20 g/hl	X	X
Tannivin® Galléol	Tannivin® Galléol ist ein speziell selektiertes und gereinigtes Gallnuss-Tannin, welches durch sein hohes Ladungspotential besonders zur Klärung und Stabilisierung von Fruchtsäften und Fruchtweinen geeignet ist.	1-10 g/hl	X	X



Tannine für Rotweinaische

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso Tannin MAISCHE	Tannin MAISCHE besteht aus einer komplexen Mixtur aus Ellagtanninen, Gallotanninen und Proanthocyanidine. Das Produkt ist SO ₂ - sparend und wirkt hemmend auf farbzerstörende Enzyme wie Laccase und Tyrosinase. Das Tannin reguliert das Redoxpotential und stabilisiert Farbe und Aroma des Weines.	5-30 g/hl	X	X
Tannivin® Multi	Kombination aus Gallnuss- und Quebrachotannin. Zur Farbstabilisierung und Strukturierung in Maische, Most und Rotwein.	2-20 g/hl	X	X
Tannivin® Structure	Tannivin® Structure wird aus besonders gereinigtem Quebrachotannin hergestellt und ist reich an Proanthocyanidinen (kondensierte Tannine). Im Most begrenzt Tannivin® Structure die Oxidation der freien Anthocyane und begünstigt die Erhaltung der Traubentannine während der Schöpfung.	2-20 g/hl	X	X
TANIN VR COLOR®	TANIN VR COLOR® enthält aktive, natürliche Catechine (OxyProtect™-Verfahren), mit denen die Anthocyane kovalente Bindungen eingehen (heterogene Kondensation Tannine-Anthocyane) und so die Farbe auf Dauer stabilisiert werden kann. Eingesetzt wird es bei Tanninmangel, welcher zu einem unausgewogenen Verhältnis von Anthocyanen zu Tanninen führen würde. Bei Trauben, die nicht bei phenolischer Reife gelesen wurden, und bei Rebsorten, deren Farbstoffe bei der Verarbeitung (Extraktion/Stabilisierung) Probleme bereiten.	10-30 g/hl	X	X
TANIN BDX®	TANIN BDX® vereint die Wirkung verschiedener Tannine, die für eine optimale Effizienz in rotem Traubengut selektiert und aufbereitet wurden: Antioxidative Wirkung, Ausfällung der natürlichen Weinproteine für einen besseren Schutz der weineigenen Tannine (Opferwirkung). Hemmung der natürlichen Oxidationsenzyme (Laccase, Tyrosinase) in faulem Lesegut (als Ergänzung zu SO ₂), Verbesserung der Weinstruktur.	10-20 g/hl	X	X



TAN'COR®	TAN'COR® kombiniert die Eigenschaften von Ellagttanninen und Proanthocyanidinen, die speziell zur Behandlung von Rotweinen nach der Gärung oder während des Ausbaus aufbereitet wurden. Schützt den Wein vor Oxidationserscheinungen.	5-30 g/hl	X	X
E.Staves	e.Staves werden aus hochwertiger französischer Eiche (Quercus petraea, Quercus robur) hergestellt. Das Eichenholz hat eine Dicke von 18 mm und reift mindestens 24 Monate im Freien. Die Toastung der Staves wird in light, medium und medium Plus unterschieden. e.Staves werden zur sensorischen Optimierung und zur Verbesserung der Tanninstruktur im Wein eingesetzt. Außerdem wird die Farbstabilisierung unterstützt.	0,3-3 Staves/hl	X	X



Eichenchips für Maische/Most/Wein

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso CHIPS AM	Preziso CHIPS AM werden aus 24 Monaten luftgetrockneter amerikanischer Eiche gewonnen. Sie sind stark getoastet und haben einen positiven Einfluss auf das Geschmacks- und Geruchsbild der behandelten Moste/Weine.	50-300 g/hl	X	X
Preziso CHIPS FR	Preziso CHIPS FR werden aus 24 Monaten luftgetrockneter französischer Eiche gewonnen. Sie sind medium getoastet und haben einen positiven Einfluss auf das Geschmacks- und Geruchsbild der behandelten Moste/Weine.	50-300 g/hl	X	X
e.Bois®-Eichenholz-Chips	e.Bois®-Eichenholz-Chips werden zur sensorischen Optimierung und zur Verbesserung der Tanninstruktur im Wein eingesetzt. Außerdem wird die Farbstabilisierung unterstützt. e.Bois®-Eichenholz-Chips eignen sich optimal zur Ergänzung bei der Barriqueweinbereitung.			
Reglissa	Französische Eiche- medium plus; Starke Holzausprägung, rauchig	50-300 g/hl	X	X
Opera	Französische Eiche- medium; Intensive, kräftige Holz- und Röstnoten, deutliche Karamellnote	50-300 g/hl	X	X
Muffins	Amerikanische Eiche- medium; Ausgewogen, Harmonie von Holz und Vanille	50-300 g/hl	X	X
Vanilla	Französische Eiche- medium; Ausgeprägtes Holz, viel Vanille	50-300 g/hl	X	X
Fondant	Französische Eiche- leicht; Würzig, deutlicher Süße-Eindruck, stärker als bei Vanilla, morderate Holznote	50-300 g/hl	X	X
Sorbet	Französische Eiche- ungetoastet; Gibt Volumen, erhält Frucht, zur Farbstabilisierung im Jungweinstadium	50-300 g/hl	X	X
Fraîcheur	Französische Eiche- ungetoastet; Gleicher Rohstoff wie „Sorbet“ aber als pumpfähiges Granulat	50-300 g/hl	X	X



NOBILE® CHERRY SPICE	NOBILE® CHERRY SPICE trägt zur Entfaltung schwarzer Fruchtnoten bei, zugleich sorgt es für feine Noten von schwarzem Pfeffer und Gewürznelken.	50-300 g/hl	X	X
NOBILE® SWEET	Späne aus neuer, luftgetrockneter französischer Eiche. Vanille, geröstetes Brot, Pflaume, Pekannüsse	50-300 g/hl	X	X
NOBILE® AMERICAN BLEND	Späne aus neuer, luftgetrockneter amerikanischer Eiche. Erhöht die Empfindung von Süße. Fügt Vanille und eine rauchige Nuance hinzu.	50-300 g/hl	X	X
NOBILE® INTENSIVE	Verleiht dem Wein Volumen, Süße und Anklänge von gerösteten Mandeln.	50-300 g/hl	X	X
BLOCK® AMERICAN REVELATION	Verleiht dem Wein Süße und Dichte, Anklänge von Lebkuchen und dunkler Kirschfrucht.		X	X
STAVE INTENSIVE	Verleiht dem Wein Volumen, Anklänge von Kaffee und Schokolade		X	X
NOBILE Barrel Refresh	Eichenholzprofile zum Einhängen in gebrauchte Barriques. Die Menge und die Zusammenstellung der unterschiedlichen Holzvarianten ist durch das innovative Klammersystem frei wählbar. Zufuhr von 20-100 % neuem Holz, je nach Barrel Refresh.			
DIVINE	gibt Textur und „verlängert“ die Frucht (Eleganz wie bei kleinen Fässern aus dem Burgund)		X	X
XBASE	Frucht und Fülle, ohne Toasting- Noten.		X	X
XTREME	Ausdruck reifer Früchte. Süße mit Noten nach Mokka und geröstetem Kaffee.		X	X
REVELATION	Für Struktur und aromatische Komplexität.		X	X
SENSATION	Verleiht Süße, Vanille- und Toasting- Noten.		X	X



Hefen für Weißwein

	Beschreibung	Gärbereich	Alkoholo- leranz	Nährstoff- bedarf
Preziso WEISS & FRUCHTIG	WEISS & FRUCHTIG verleiht dem Wein ein typisches und sortenreines Aroma. Das natürliche Bouquet wird mit floralen Noten und einem eleganten Geschmack unterstützt.	14-28 °C	13,5 %	mittel- hoch
Preziso WEISS & KOMPLEX	WEISS & KOMPLEX zeichnet sich durch ihre Aromaunterstützung in die Richtung von reifen tropischen Früchten und die Eignung zum Schutz der Aromen in Kombination mit einer gekühlten Vergärung aus.	14-28 °C	14 %	hoch
Preziso AROM C	AROM C zeichnet sich durch ihre besondere Eignung für Kaltgärung und die Produktion von kaltmazerierten Weinen aus. Die Ausbeute von traubeneigenen Aromen wird erhöht und durch Fruchtester unterstützt.	12-28 °C	14 %	hoch
Preziso Hefe UNIVERSAL	Die Preziso Hefe UNIVERSAL ist ein fructophiler Stamm, der sich für die sichere und zügige Vergärung von sowohl weißen wie roten Mosten ausgezeichnet eignet. UNIVERSAL zeichnet sich dabei durch Aroma- und Fruchtschonung aus. Weist eine fructophile Eigenschaften auf.	12-34 °C	16 %	gering
Preziso UNIQUE	Für die moderne Weinstilistik – „UNIQUE“ ist ein speziell selektionierter Hefestamm für hochwertige Weißweine, aus kaltmazerierten Trauben. Das sortentypische, aromatische Profil wird erhöht und verleiht dem Wein ein breites Spektrum an Aromen.	13-20 °C	14,5 %	hoch
Preziso WEISS & BLUMIG	WEISS & BLUMIG ist für die gekühlte Vergärung geeignet und speziell selektioniert um Weinen eine intensiv blumige Note zu verleihen. Das Geschmacksprofil zeichnet sich durch eine besonders harmonische Charakteristik aus.	14-20 °C	13,5 %	mittel

Oenoferm® X-treme	Gärstarke Hybridhefe für X-treme Aromatik mit würzig, fruchtigem Charakter. Förderung der individuellen Aromastilistik in Richtung Mineralität, mit sehr gut eingebundenen fruchtigen Würzkomponenten.	10-17 °C	17 %	gering
Oenoferm® X-thiol	Alkoholtolerante Hybrid-Hefe für exotische Aromen. Die Bildung komplexer Gäraromen mit frisch fruchtigem Bouquet (Rote Grapefruit und Schwarze Johannisbeere). Verstärkte Produktion von Aromen reifer Früchte (wie Passionsfrucht).	18-22 °C	16 %	mittel
Oenoferm® Veltliner	Weißweinhefe zur Förderung des fruchtig, pfeffrig-würzigen Grüner Veltliner-Aromas. Oenoferm® Veltliner ist eine <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>Bayanus</i> .	14-17 °C	15 %	mittel
Oenoferm® Tipico	Weißweinhefe, zur Unterstützung von sortentypischen reifen Aromen. Oenoferm® Tipico ist geeignet für elegante und nuancenreiche Weine mit dem Ziel die Reifeartmatik der Trauben hervorzubringen.	18-22 °C	14 %	mittel
Oenoferm® Terra	Hefe zur Unterstützung des Terroircharakters bei Weiß- und Rotwein. Oenoferm® Terra ist ein <i>S. cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> -Hefestamm. Die Hefe begleitet den eigenständigen Charakter von Weiß- und Rotweinen.	Weißwein: 17-22 °C Rotwein: 22-28 °C	14 %	hoch
Oenoferm® Riesling	Reinzuchthefer für sortentypisch fruchtige Rieslingweine. Oenoferm® Riesling wurde aus Weinbergen im Rheingau (D) selektioniert. Sie fördert die sortentypisch prägnanten fruchtigen Riesling-Aromen.	17-22 °C	13,5 %	mittel
Oenoferm® PinoType	Für alle elegant, würzig-fruchtigen Weine der Burgunderfamilie. Oenoferm® PinoType (Hefestamm 99/3) wurde an der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg selektioniert.	18-28 °C	15 %	hoch
Oenoferm® Müller-Thurgau	Reinzuchthefer für moderne und frische Müller-Thurgau (Rivaner-)Weine mit feinen Muskatnoten.	16-20 °C	-	mittel-hoch
Oenoferm® Klosterneuburg	Reinzuchthefer für würzig-pfeffrige Aromen, körperreicher Weine. Oenoferm® Klosterneuburg ist eine Selektion der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (Austria).	17-22 °C	14 %	hoch
Oenoferm® InterDry	Oenoferm® InterDry wird für feine und elegante Weintypen verwendet, mit der Aromenvielfalt gereifter Früchte.	18-22 °C	-	-
Oenoferm® Freddo	Oenoferm® Freddo ist ein kältetoleranter <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> Stamm welcher für die Bereitung von frisch-fruchtigen Weinen verwendet wird. Dabei werden sortentypische und prägnante Citrus-Aromen hervorgehoben.	13-17 °C	15 %	gering

Oenoferm® Elégance	Oenoferm® Elégance steht für die Erzeugung finessenreicher Fruchtaromen mit floralen Akzenten. Die eleganten Weine weisen eine außergewöhnliche Harmonie bei sensorischer Prägung auf. Die lebendige Frische der Sortenaromatik tritt hervor.	16-22 °C	15 %	gering
Oenoferm® Chardonnay	Oenologische Hefe für den typischen Rebsortencharakter von Chardonnay.	16-22 °C	14 %	mittel
Oenoferm® Bouquet	Oenoferm® Bouquet ist eine besondere Aromahefe. Durch spezielle Stoffwechseleigenschaften werden florale Aromen gebildet.	16-20 °C	15 %	hoch
Oenoferm® Bio	Oenoferm® Bio ist die erste zertifizierte biologische Trockenreinzuchtheife für Wein und Sekt aus ökologischem Anbau.	16-22 °C	16,5 %	mittel
Oenoferm® Belle Arome	Oenoferm® Belle Arome ist ein <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i> -Hefestamm zur Erzeugung von individuellen Weißweinen. Oenoferm® Belle Arome wird zur Erzeugung von Weißweinen mit einer großen Aromenvielfalt eingesetzt.	18-22 °C	-	hoch
Oenoferm® Rheingau F3	Besonders hervorzuheben ist die starke Aromausprägung. Die Hefe eignet sich besonders zur Herstellung von hochwertigen Weißweinen.	16-22 °C	14,5 %	mittel
ZYMAFLORE DELTA	Hefe zur Entfaltung einer Aromatik mit Noten von Grapefruit, Passionsfrucht, Mango und Litschi. Starke Fähigkeit, 3SH und A3SH zum Ausdruck zu bringen. Eignet sich hervorragend zur Bereitung von komplexen und eleganten Weißweinen und Roséweinen mit starker Sortenaromatik.	14-22 °C	14,5 %	hoch
ZYMAFLORE X5	Ein aus einer Kreuzung entstandener Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Entfaltung der Sortenaromen auf Thiol-Basis (besonders 4MSP) entwickelt, dies verbunden mit einer guten Bildung von Gäraromen. Sehr gut geeignet zur Herstellung moderner, frischer und komplexer Weißweine.	13-22 °C	16 %	hoch
ZYMAFLORE VL1	Zur Erzielung aromatischer Weine mit großer Finesse und ausgeprägter Klarheit. Ideal für große Chardonnays. Zeichnet sich aus durch seine außerordentliche Fähigkeit zur Entfaltung von Sortenaromen des Terpen-Typs (Muskat, Riesling, Gewürztraminer usw...).	16-20 °C	14,5 %	hoch
ZYMAFLORE VL2	Hefestamm zur Herstellung komplexer und vollmundiger Weißweine (Bildung von Polysacchariden) unter Berücksichtigung von Sortentyp und Terroir (Chardonnay, Roter Veltliner, Weißburgunder). Hervorragend geeignet zum Ausbau im Barrique und zur Ausarbeitung sortentypischer, eleganter Weißweine.	14-20 °C	15,5 %	mittel
ZYMAFLORE VL3	Hefestamm mit ausgezeichneter Fähigkeit zur Entfaltung von Sortenaromen auf Basis flüchtiger Thiole (zum Beispiel Sauvignon blanc). Hervorragend geeignet zur Herstellung eleganter weißer Rebsortenweine (Lagenweine). Ein aus einer Kreuzung entstandener Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Bildung von Gärungsestern entwickelt.	15-21 °C	14,5 %	hoch

ZYMAFLORE X16	Der Stamm hat eine hohe Gärbarkeit selbst unter schwierigen Bedingungen (geringer Trubgehalt, niedrige Temperatur). Er eignet sich hervorragend zur Herstellung moderner Weißweine aus aromatischen Rebsorten. Toleriert niedrige Temperaturen.	ab 12 °C	16,5 %	mittel
ZYMAFLORE® XORIGIN	Ermöglicht den Ausdruck von Noten weißfleischiger Früchte für elegante Weine mit sehr reintonigen und sortentypischen Aromen. Weine, die mit ZYMAFLORE® XORIGIN vergoren werden, zeichnen sich durch Volumen am Gaumen und eine verstärkte Persistenz aus, was ihnen eine allgemeine Ausgewogenheit verleiht.	14-22 °C	15,5 %	gering
ZYMAFLORE XAROM	Ein Stamm, der auf die Technik des Breedings zurückgeht und eine intensive Bildung von Gäraromen mit amylicischen Noten (englische Bonbons, gelbe Früchte, Erdbeere, Ananas, ...) ermöglicht. Ob neutrale oder aromatische Sorten, wenn mit ZYMAFLORE® XAROM vergärt wird, können Rosé- und Weißweine mit großer aromatischer Kraft bereitet werden, die über lange Zeit anhält.	14-22 °C	15 %	hoch
ACTIFLORE RMS2	Saccharomyces cerevisiae-Hefe, die sich besonders für schwierige Bedingungen (großes Volumen, geringer Trubgehalt, niedrige Temperatur) eignet und wenig reduktive Verbindungen bildet. ACTIFLORE® RMS2 empfiehlt sich außerdem für die zweite Gärung.	ab 10 °C	17 %	gering
ACTIFLORE ROSÉ	Aufgrund ihrer Anpassungs- und Entwicklungsfähigkeit sowie ihrer Gärfähigkeit selektierte Hefe. Ihre Fähigkeit, Gäraromen zu bilden, macht sie zur idealen Hefe für fruchtbetonte Rosés, insbesondere bei Rebsorten mit geringem Aromapotentiale.	13-18 °C	15 %	mittel
ZYMAFLORE SPARK	Speziell aufgrund seiner außergewöhnlichen aromatischen Finesse und seiner Widerstandsfähigkeit gegenüber schwierigsten Gärbedingungen selektierter Stamm. Eignet sich zur Vinifizierung von Weiß- und Rotweinen unter extremen Bedingungen, zur Flaschengärung und für Gärneustarts.	10-32 °C	17 %	gering



Spezialhefen

Beschreibung		Gärbereich	Alkoholeranz	Nährstoffbedarf
Preziso Hefe SEKT	Die Preziso Hefe SEKT eignet sich aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften für verschiedene Aufgaben: Für die zweite Gärung bei der Verseltung. Zur Erzeugung von sortentypischen, finessenreichen Weinen, die von den natürlichen Traubenaromen und dem Terroir geprägt sind. Neustart von schleppenden oder stecken gebliebenen Gärungen. Geeignet für alle Weißweine.	12-28 °C	15 %	gering
Oenoferm® wild & pure	Oenoferm® wild & pure ist eine besondere Aromahefe. Durch spezielle Stoffwechseleigenschaften werden vielfältige Fruchtester und exotische Aromen gebildet. Oenoferm® wild & pure ist eine Stammkombination aus einer selektionierten Wildhefe <i>Torulaspora delbrückii</i> und einer neuen gärstarken <i>Sacharomyces</i> Hefe, die unterstützend wirkt.	Weißwein: 16-20 °C Rotwein: 25-33 °C	14 %	mittel
Oenoferm® CHA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> (bayanus), selektioniert in der Champagne, zur Schaumweinherstellung. Besonders geeignet für die Flaschengärung hochwertiger Qualitäten. Bringt in die Schaumweine feinfruchtige Komponenten mit dezenten Hefenoten und nussigen Aromen.	14-26 °C	16 %	mittel
ZYMAFLORE® ST	ZYMAFLORE® ST ist besonders empfindlich gegen SO ₂ und produziert wenig SO ₂ -Bindungspartner. Perfekt geeignet zur Bereitung von weißen Süßweinen (von ausgetrockneten oder überreifen Trauben), oder trockenen Weißweinen mit hohem Reifungspotential (Chardonnay, Grauburgunder, Ruländer, Sémillon, Traminer).	14-20 °C	15 %	hoch
ZYMAFLORE® SPARK	Speziell aufgrund seiner außergewöhnlichen aromatischen Finesse und seiner Widerstandsfähigkeit gegenüber den schwierigsten Gärbedingungen selektierter Stamm.	10-32 °C	17 %	gering



Bioprotektion

Beschreibung

ZYMAFLORE®
ÉGIDE

Nichtsaccharomyceten zur BIOProtektion des Traubenmaterials. Für Trauben und Most, im Rahmen einer Strategie zur SO₂-Reduktion. Formulierung aus Hefestämmen der Spezies *Torulaspora delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*.

Durch die Kombination dieser beiden sehr anpassungs- und entwicklungsfähigen Spezies – einer kryophilen und (bei Weinbereitungsschemen mit SO₂-Gaben auf die Trauben) SO₂-resistenteren (*Torulaspora*) und einer bei der Beimpfung von Trauben besonders widerstandsfähigen Spezies (*Metschnikowia*) – wird in den verschiedensten Situationen der Schutz des Mediums durch wertvolle Mikroorganismen gewährleistet.

Oenoferm® MProtect

Der Hefestamm Oenoferm® MProtect ist eine Wildhefe der Art *Metschnikowia pulcherrima* und wird eingesetzt um die Bildung von Fehlgerüchen durch die spontane Traubenflora zu verhindern. Insbesondere werden unerwünschte Aromenkomponenten, wie flüchtige Säure und lösungsmittelähnliche Noten vermieden. Der frühestmögliche Einsatz der Hefe ist am wirksamsten.



Hefen für Rotwein

	Beschreibung	Temperaturbereich	Alkohol-toleranz	Nährstoff-bedarf
Preziso ROT & FRUCHTIG	Die Preziso Rotweinhefe ROT & FRUCHTIG wurde speziell für die Produktion von Rotweinen, die durch ihr Aroma bei gleichzeitig guter Farbausbeute und ausbalancierter Tanninstruktur überzeugen, selektioniert. ROT & FRUCHTIG unterstützt das Sortenaroma sowie die Ausprägung von Noten nach roten Beeren und würzigen Komponenten.	14-30 °C	14 %	gering
Preziso ROT & KOMPLEX	Die Preziso Rotweinhefe ROT & KOMPLEX eignet sich aufgrund exzellenter Farb- und Tanninauslaugung besonders für die Produktion von strukturierten und komplexen Rotweinen. Dadurch ist sie für die Produktion von Rotweinen internationalen Zuschnitts geeignet.	18-30 °C	15 %	mittel
Preziso ROT RESERVE	Die Preziso Rotweinhefe ROT RESERVE ist besonders für die Produktion von würzigen, strukturierten und dichten Rotweinen mit Lagerpotential geeignet. Empfohlen für lagerfähige, würzige, Weine mit komplexem Aroma und den Ausbau im Barrique aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und reife Zweigelt.	18-34 °C	14,5 %	mittel
Oenoferm® Zweigelt	Die Hefe eignet sich je nach Ausgangstraubenmaterial für jung zu trinkende Weine mit Steinobstaromen, für Cuvéeweine oder Weine mit Holz und kraftvollem Ausbau. Oenoferm® Zweigelt wirkt sich fördernd auf einen biologischen Säureabbau aus.	25-32 °C	15 %	mittel
Oenoferm® Structure	Oenoferm® Structure ist eine Trockenreinzuchtheife zur Erzeugung von strukturierten, harmonisch tanninbetonten Weintypen. Die vorhandene Tanninstruktur wird harmonisch in das Gesamtgefüge des Weines eingebunden.	18-28 °C	15 %	mittel

Oenoferm® Rouge	Oenoferm® Rouge ist eine Klon-Selektion der bewährten Oenoferm® Klosterneuburg (Hefestamm LW 317-29). Die Eigenschaften des Klons sind Farbschonung und Farberhaltung bei der Vergärung von Rotmaischen und -mosten.	18-28 °C	14,5 %	mittel
Oenoferm® Merlot	Oenoferm® Merlot betont die Komplexität der typischen Merlot-Aromen. Beerenfrüchte wie Johannisbeeren und Himbeeren können zusammen mit markanten Kirschnoten hervorragend herausgearbeitet werden. Auch Noten von Pflaume fügen sich sehr gut in ein harmonisches Merlot-Geschmacksbild ein.	22-32 °C		
Oenoferm® Color	Oenoferm® Color ist eine <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> -Reinzuchtheffe, welche die Intensivierung der Farbe und deren Stabilisierung fördert. Es entstehen charaktervolle, tanninbetonte Rotweine mit einer sehr guten Lagerfähigkeit und einem exzellenten Körper.	18-28 °C	16 %	mittel
Oenoferm® Cabernet	Oenoferm® Cabernet unterstreicht bei Cabernet-Rebsorten die Cassis-Aromen, Kakao-, Tabak- und Rauchnoten. Das gesamte Tanningerüst wird gestärkt und wirkt festigend und harmonisierend auf das Sortenbild. Bio-zertifizierte Rotweinhafe für die Vergärung von farbintensiven und strukturierten Weinen.	22-32 °C	16 %	mittel
Oenoferm® Be-Red	Oenoferm® Be-Red eignet sich besonders für maischevergorene lagerfähige Rotweine, die im Holzfass ausgebaut werden und sich durch ihre Komplexität und ihren kräftigen Körper auszeichnen.	22-32 °C	15,5 %	mittel
Oenoferm® Icone	Alkoholtolerante Hefe mit geringer SO ₂ -Produktion für die Erzeugung von lagerfähigen Premiumrotweinen.	18-33 °C	16,5 %	mittel
ZYMAFLORE® RB2	Zur Vinifikation roter, burgundtypischer Rebsorten (Super-Premium bis Ultra-Premium) selektionierter Hefestamm. ZYMAFLORE® RB2 wurde isoliert aufgrund seiner geringen Adsorption von Farbstoffen, sowie der Fähigkeit zur Ausarbeitung des Sortenaromas von Spätburgunder (Kirschen).	20-32 °C	15 %	gering
ZYMAFLORE® RX60	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> -Hefe für fruchtige, farbstarke und runde Rotweine.	20-30 °C	16,5 %	hoch
ZYMAFLORE® FX10	Der Hefestamm ist geeignet für die Herstellung kräftiger (Tanninintensität) und eleganter Weine, prägt Sorte und Terroir. Ein aus einer Kreuzung entstandener Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Gärleistung versichert.	20-35 °C	16 %	gering



Hefenährstoffe

	Beschreibung	Dosage/ Einsatzzweck	Bio	Vegan
Preziso BASIS B	Hefenährstoff BASIS B ist ein Basisnährstoff für den sicheren Start der alkoholischen Gärung. BASIS B enthält DAP, Vitamin B1 und Celluloseträgerpartikel zur Erhöhung der inneren Oberfläche.	Maximale zulässige Gesamtgabe 60 g/hl		X
Preziso PLUS B	PLUS B ist ein komplexer Nährstoff für die Hefe und enthält DAP, Vitamin B1 und Hefezellwandpräparat sowie Cellulose zur Erhöhung der inneren Oberfläche. Besonders zu empfehlen bei stark geklärten und flotierten Mosten.	Maximale zulässige Gesamtgabe 60 g/hl		X
VitaFerm® Base	VitaFerm® Base wird als Basisnährstoff zur Ernährung der Hefe während der alkoholischen Gärung eingesetzt. Er liefert neben den Nährstoffen Diammoniumhydrogenphosphat und Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1) noch weitere wertvolle Inhaltsstoffe aus der inaktiven Hefe.	Maximale zulässige Gesamtgabe 100 g/hl	X	X
VitaFerm® Bio	VitaFerm® Bio ist der erste bio-zertifizierte Hefenährstoff zur Förderung der Hefeaktivität während der alkoholischen Gärung. Der Nährstoff versorgt die Hefe von Beginn der Gärung an mit wichtigen Aminosäuren und Makro- und Mikroelementen, die natürlicherweise in diesem Nährstoff enthalten sind.	Dosage bis 40 g/hl	X	X
VitaFerm® Ultra F3	VitaFerm® Ultra F3 ist ein vollwertiger Nährstoffkomplex der alle essentiellen Nährstoffkomponenten aus inaktivierter Hefe (wie Aminosäuren, Fettsäuren, Mineralien, Sterole, Vitamine und mehr) für eine sichere und erfolgreiche Gärung vereint.	Maximale Dosage 100 g/hl	X	X
Vitamon® A	reines Diammoniumhydrogenphosphat, rieselfähig, Wachstumsförderung der Hefe und Aromasteigerung	Maximale Dosage 100 g/hl	X	X

Vitamin® B Sticks	lagerfähige Salzform von Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1). Fördert den Hefe- Stoffwechsel	Maximale Dosage 65 mg/100 l entspricht: 1 Stick/1.000 l	X	X
Vitamin® Combi	anwenderfreundliche Kombination von Diammoniumhydrogenphosphat und Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1) (0,13 %)	Maximale Dosage 50 g/hl	X	X
Vitamin® CE	Vitamin® CE kompensiert die unausgeglichene Gehalte an Stickstoff, Mineralstoffen und Vitaminen. Vitamin® CE wird aus inaktiven Hefen hergestellt. Es besteht aus Diammoniumphosphat, Vitamin B1, inaktiven Hefezellen und Cellulose.	Maximale Dosage bis 60 g/hl	X	X
Vitamin® Liquid	Vitamin® Liquid ist ein Flüssignährstoff auf Basis von Diammoniumphosphat (Diammoniumhydrogenphosphat) und Thiamin (Vitamin B1). Die optimierte flüssige Formulierung begünstigt eine schnelle Aufnahme und gleicht Vitaminmangel und Stickstoffunterversorgung des Mostes aus.	Maximale Dosage 500 ml/hl	X	X
OenoRed®	OenoRed® ist ein reines Hefeautolysat zur Gärunterstützung, Abrundung und Farbstabilisierung von Rotwein.	Dosage 20-30 g/hl	X	X
PuroCell® O	Reines bio-zertifiziertes Hefezellwandpräparat zur Adsorption gärungshemmender Substanzen und zur Förderung der Gäraktivität.	Maximale Dosage 40 g/hl	X	X
NUTRISTART® ORG	Komplexer, gänzlich aus Hefe gewonnener Nährstoff mit einem hohen Gehalt an Aminosäuren, Vitaminen (insbesondere an Pantothensäure), Mineralstoffen und Spurenelementen (Magnesium, Mangan, Zink...), welche die Zellvermehrung fördern.	Dosage 20-60 g/hl	X	X
BI-ACTIV®	BI-ACTIV®, eine spezielle Formulierung aus einer inerten Trägersubstanz (Cellulose), Hefezellwänden und inaktivierten Hefen, dient dazu: <ul style="list-style-type: none"> • die Hefen zu unterstützen • Moste und Weine von Hefetoxinen zu befreien. • Moste und Weine von Hefetoxinen zu befreien. Einsatz bei schleppenden Gärungen und Gärstopps	Dosage 30-60 g/hl		X
NUTRISTART®	Gäraktivator, Nährstoffkombination zur Unterstützung der Hefevermehrung (Ammoniumphosphat, inaktivierte Hefen, Hefeautolysate, Thiamin). NUTRISTART® ermöglicht: <ul style="list-style-type: none"> • Die Entwicklung einer genügend starken Hefepopulation • Eine gleichmäßige und vollständige Vergärung. 	Dosage 20-60 g/hl	X	X
NUTRISTART AROM	Nährstoff für die alkoholische Gärung aus inaktivierten Hefen, Hefeautolysaten und Diammoniumphosphat für Weiß- und Roséweine mit komplexen Aromen. Die glutathionreiche Fraktion trägt zum Schutz der Aromen, die sich während der Gärung entfalten bei.	Dosage 20-60 g/hl		



Hefeaktivator

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Superstart Blanc	Hefeaktivator für Weiß- und Roséweine. Die Formulierung von SUPERSTART® BLANC mit einem besonders hohen Vitamin- und Mineralsalzgehalt optimiert die Fähigkeit der Hefen, Aromen zu bilden und zum Ausdruck zu bringen. So können aromatischere Weiß- und Roséweine erzeugt und zugleich reintonige und saubere Endvergärungen gewährleistet werden.	20-30 g/hl		
Superstart Rouge	Hefeaktivator für Rotweine. Hefenährstoff mit besonders hohem Gehalt an Ergosterol für garantiert reintonige und saubere Endvergärungen. Optimierte Formulierung speziell für die Bedingungen, die bei der Vergärung von Rotweinen vorherrschen. Patent FR 2736651.	20-30 g/hl		
VitaDrive F3	Nährstoff zur Heferehydrierung für ein zügiges Angären und reintonige Aromatik. VitaDrive® F3 schützt und stimuliert die Hefe während der Rehydrierung und erhöht die Fitness der Hefe für die Gärung.	1:1 mit eingesetzter Hefemenge		
VitaDrive ProArom	Biologischer Nährstoff zur Heferehydrierung zum Schutz der Hefe und des Weinaromas. Hefepräparat, das der Hefe während der Rehydrierungsphase zugeführt wird und sie während der Vermehrungs- und Gärphase vor Stresssituationen schützt. Die Weine profitieren durch lagerstabile Aromen und optimale Rebsortenausprägung.	20-30 g/hl		



Bakterien für den Säureabbau (BSA Bakterien)

	Beschreibung	Packungsgröße	Bio	Vegan
Preziso BSA UNIVERSAL	Preziso BSA UNIVERSAL ist eine hochkonzentrierte gefriergetrocknete Oenococcus Oeni – Starterkultur welche für die Direktbeimpfung von Rot-, Rosé- und Weißwein geeignet ist.	5 hl; 25 hl 25 hl; 100 hl	X	X
MaloStar® Terra	Oenococcus oeni Stamm für die Direktbeimpfung von Rotwein. MaloStar® Terra leitet den biologischen Säureabbau (BSA) ein und ist besonders geeignet für Rotwein. Der Stamm unterstützt die natürlichen Aromen und die Fruchtigkeit des Weines.		X	X
Bi-Start® Forte SK2	Hochkonzentrierte Bi-Start® Forte SK2-Starterkultur (Oenococcus oeni) zur direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus in Weiß- und Rotwein. Die Hauptauswahlkriterien für Bi-Start® Forte SK2 sind ein optimaler Äpfelsäureabbau auch unter ungünstigen Bedingungen, wie niedrigem pH-Wert und niedrigen Temperaturen.	10 hl; 50 hl	X	X
Bi-Start® Fresh SK55	Bi-Start® Fresh SK55 ist eine hochkonzentrierte, gefriergetrocknete Starterkultur zur direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus, bevorzugt in Weiß- und Roséweinen. Der Stamm ist ebenfalls für junge fruchtige Rotweine geeignet.	10 hl; 50 hl	X	X
Bi-Start® Vitale SK11	Bi-Start® Vitale SK11 ist eine hochkonzentrierte gefriergetrocknete Starterkultur zur direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus in Rot- und Weißweinen.	10 hl; 50 hl	X	X
MaloStar® Cream	MaloStar® Cream ist ein Gemisch äußerst robuster Bakterienselektionen für die Erzeugung harmonischer, aber auch kräftiger, cremiger Weine mit klassischer BSA-Ausprägung. Die Einleitung des BSA und die vollständige Umsetzung von Äpfel- zu Milchsäure erfolgt dadurch auch unter schwierigen Bedingungen erfolgreich.	25 hl	X	X
MaloStar® Fruit	MaloStar® Fruit erlaubt den biologischen Säureabbau (BSA) in Weinen, die unter Beibehaltung der natürlichen Citronensäure der Traube fruchtbetont vinifiziert werden sollen. Der von Erbslöh weiterentwickelte Stamm Oenococcus oeni CN2 erhält das Potenzial zusätzlicher Aromakomponenten, die beim spontanen BSA bzw. beim BSA mit herkömmlichen Starterkulturen verloren gehen.	25 hl	X	X
LACTOENOS® B7 DIRECT	Akklimatisierter OEnococcus-oeni-Stamm zur Direktbeimpfung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen. LACTOENOS® B7 DIRECT bildet wenig Diacetyl, was den fruchtigen Charakter des Weines schont und SO ₂ -Verbindungen im Wein reduziert.	2,5 hl; 25 hl; 250 hl	X	X



BSA Bakterien Nährstoff

	Beschreibung	Dosage	Bio	Vegan
Preziso NÄHRSTOFF BSA	NÄHRSTOFF BSA ist ein Hefezellwandpräparat zur Aktivierung des Biologischen Säureabbaus im Wein und besteht aus Hefezellwänden, stickstoffhaltigen Substanzen, Mikronährstoffen und Vitaminen.	20-40 g/hl	X	X
Bi-Start® Nutri	Bi-Start® Nutri fördert die Nährstoffversorgung der BSA-Kulturen und gewährleistet damit das schnelle Einsetzen des biologischen Säureabbaus durch vitale Milchsäurebakterien.	20 g/hl	X	X



Böckserbehandlung

	Beschreibung	Dosage/ Einsatzzweck	Bio	Vegan
Ercofid Pure-Liquid®	Flüssiges Kombinationspräparat auf Kupfercitrat-Basis zur Entfernung hartnäckiger Böckser.	Die maximale Dosierung beträgt 150 ml/hl	X	X
Kupfat®	Ein speziell für die Weinbehandlung ausgesuchtes Kupfersulfat-Produkt zur Entfernung von Böcksern und böckserähnlichen Fremdtönen im Wein.	0,2-1 g/hl		X
Kupzit®	Kupzit® ist ein innovatives Kupfercitratpräparat zur Böckserbeseitigung bei Wein und Fruchtwein sowie bei anderen Gärungsprodukten. Kupzit® enthält 2 % Kupfercitrat und ist zur leichten Dosierung und Handhabung auf mineralischem Trägermaterial (Bentonit) aufgetragen und granuliert.	5-20 g/hl	X	X

Die Lagerhaus Wein & Obstbau Center freuen sich auf Ihren Besuch!

Wein & Obstbau Center Ehrenhausen

8461 Ehrenhausen
Gamlitzerstraße 100
Tel.: 03453/2505
Fax: 03453/2505-20
hirschmugl@gleinstaetten.rlh.at
Ansprechpartner:
Franz Hirschmugl

Wein & Obstbau Center Guntramsdorf

2353 Guntramsdorf
Klingerstraße 3
Tel.: 02236/53784-16
Fax: 02236/53784-40
david.bauer@wienerbecken.rlh.at
Ansprechpartner:
David Bauer

WBS Bruck/Leitha

2460 Bruck/Leitha
Feldgasse 4-6
Tel.: 02162/210-82
Fax: 02162/210-44
baumarkt_bruck@rlg.rlh.at

WBS Deutsch Schützen

Weinbauabteilung
7474 Deutsch Schützen
Raiffeisenplatz 2
Tel.: 03365/2288
Fax: 03365/20047
lagerhaus-deutschschuetzen@sued.rlh.at

RLH Eisenstadt

Weinbauabteilung
7000 Eisenstadt
Bahnhofplatz 4
Tel.: 02682/62544
Fax: 02682/62544-14
weinbau@eisenstadt.rlh.at
Ansprechpartnerin: Bettina Predl

WBS Fehring

8350 Fehring
Brunn 152
Tel.: 03155/2230
Fax: 03155/2230-60
markt.fehring@agraronion.rlh.at

Wein & Obstbau Center Haugsdorf

2054 Haugsdorf
Bahnstraße 17
Tel.: 02944/2220-70
Fax: 02944/2220-85
andreas.schreiber@hollabrunn.rlh.at
Ansprechpartner:
Andreas Schreiber

Weinzentrum Gols

7122 Gols
Am Berg 8
Tel.: 02173/2786
Fax: 02173/2786-11
kellereigols@frk.rlh.at
Ansprechpartner:
Jürgen Würzinger

WBS Feldbach

8330 Feldbach
Lugitschstraße 11
Tel.: 03152/5330-57
Fax: 03152/5330-11
weinbau@agraronion.rlh.at

WBS Großwilfersdorf

Lagerhaus Thermenland eGen
8263 Großwilfersdorf 24.0
Tel.: 03385/7801-16
Fax: 03385/7801-30
hg@thermenland.rlh.at

WBS Hartberg

8230 Hartberg
Ferdinand-Leihs-Straße 38
Tel.: 03332/607-225
Fax: 03332/607-5225
kellerei@wechselfeld.at

WBS Markt Hartmannsdorf

8311 Markt Hartmannsdorf
Hauptstraße 374
Tel.: 03114/2267
Fax: 03114/2267-15
Mobil: 0664/25 32 826
obstbau@landring.at

WBS Herzogenburg

3130 Herzogenburg
Lagerhausgasse 8
Tel.: 02782/83303-31

Wein & Obstbau Center Langenlois

3550 Langenlois
Gewerbestraße 8-12
Tel.: 02734/7010-50
Fax: 02734/7010-60
wbc_langenlois@absdorf.rlh.at
Ansprechpartner:
Martin Haindl
Mobil: 0664/627 57 36

Wein & Obstbau Center Poysdorf

2170 Poysdorf
Bahnstraße 6
Tel.: 02552/2312
Fax: 02552/2312-37
erieder@poysdorf.rlh.at
Ansprechpartner:
Ernst Rieder DW 33
Mobil: 0664/627 46 28

Fax: 02782/83303-39

weinbau@stpoelten.rlh.at
Ansprechpartnerin: Valentina March
Tel.: 02782/83303 13

WBS Jörgen

8355 Tieschen
Jörgen 23
Tel.: 03475/2372-18
Fax: 03475/2372-60
weinbau.joergen@agraronion.rlh.at

WBS Kottlingbrunn

2542 Kottlingbrunn
August-Resch-Straße 4
Tel.: 02252/76171-16
Fax: 02252/76171-31
markus.stechauner@wienerbecken.rlh.at
Ansprechpartner: Markus Stechauner

WBS Ternitz

2630 Ternitz
Neunkirchner Straße 38
Tel.: 02635/61360-3370
Fax: 02635/61360-3366
mostshop@rlg.rlh.at

Wein & Obstbau Center Walkersdorf

2120 Walkersdorf
Winzerstraße 3
Tel.: 02245/83770
Fax: 02245/83771
weinbaucenter@korneuburg.rlh.at
Ansprechpartner:
Christian Wimmer
Mobil: 0676/579 89 03

WBS Pulkau

3741 Pulkau
Bahnstraße 21
Tel.: 02946/2250
Fax: 02946/2250-12
rlh_pulkau@weikersfeld.rlh.at

WBS Retz

2070 Retz
Dr. Gregor-Korner-Gasse 5
Tel.: 02942/2377
Fax: 02942/2377-10
rlh_retz@weikersfeld.rlh.at

WBS Rösschitz

3743 Rösschitz
Pulkauer-Straße 1
Tel.: 02984/2705
Fax: 02984/4269
rlh_rosschitz@hollabrunn.rlh.at

WBS Stainz

8510 Stainz
Langenwiesenbachgasse 9
Tel.: 03463/2701
Fax: 03463/2701-680
simon.schwab@lagerhaus.grazland.at

WBS Zistersdorf

2225 Zistersdorf
Bahnstraße 1-3
Tel.: 02532/2203-41
Fax: 02532/2203-44
weinbau_zistersdorf@poysdorf.rlh.at

Lagerhalle Rust-Mörbisch

Rust
Am Seekanal 11
7071 Rust
Tel.: 02685/206
rlh.rust@aon.at

Mörbisch
Raiffeisenstraße 15
7072 Mörbisch
Tel.: 02685/8383

WBS Tulln

3430 Tulln
Königstetterstraße 163
Tel.: 02272/64295-13
Fax: 02272/64295-10
agrartulln@tulln-neulengbach.rlh.at

WBS Horitschon

Hauptstraße 59
7312 Horitschon
Tel.: +43(0)2610/422 72-31
Fax: +43(0)2610/422 72-17
Mobil: +43(0)664/627 5523
anemes@horitschon.rlh.at

