



Hahnheim, im August 2014

Sehr geehrte Damen und Herren,

Kirschessigfliege (KEF, *Drosophila suzukii*) dürfte als „Angstwort“ 2014 in die Geschichte eingehen. Meldungen aus anderen Weinbaubereichen und von Obstbau-Kollegen mahnen zur Vorsicht! Wir werden sehen wie die Geschichte ausgeht. Ein weiteres Problem, vorallem bei frühen Sorten und bei anhaltend nasser Witterung wird die allgemein fortschreitende Fäulnis sein. Noch ist es sicherlich zu früh für ein Résumé, warten wir ab, was uns der Jahrgang bringen wird.

Der **2014er Weinherbst** steht vor der Tür und wie jedes Jahr müssen entsprechende Vorbereitungen getroffen werden. Einige Punkte die dieses Jahr technologisch, oenologisch und auch rechtlich besonders berücksichtigt werden müssen:

- **Allergenkennzeichnung:** hier bleibt alles wie gehabt, wer auf Nummer sicher gehen will verzichtet auf die entsprechenden Produkte (Albumin, Kasein und Lysozym) für alle anderen steht der fachgerechten Nutzung von Kasein und Albumin nichts im Wege.
- Bei Trauben mit **Sonnenbrand** und aus **fäulnisbelastetem Lesegut** (> 30% Fäulnis) ist mit einer erhöhten Gerbstofffracht zu rechnen. Kaseinhaltige Produkte wirken besser und selektiver als alternative Produkte.
- 2014 sind folgende **Weinbehandlungsmittel in Bio-Qualität** am Markt verfügbar: **Speisegelatine** (auch hochblömmige), pflanzliche Proteine aus Weizen oder Erbsen, **Hausenblase**, **Gummiarabicum**, versch. **Heferindenzubereitungen** und **einzelne Hefestämme**, diese müssen vom zertifizierten Biowinzer der konventionellen Qualität vorgezogen werden.
- Die **Eisweinerzeugung** ist weiterhin bis zum 15. November meldepflichtig.
- **Bezeichnungsrecht:** Der Name der Einzellage oder einer kleineren geografischen Einheit darf nur verwendet werden, wenn der Wein einen natürlichen Mindestalkoholgehalt der Prädikatsweinstufe Kabinett aufweist.

Gerne unterstützen wir Sie bei diesen und anderen Fragestellungen sowie der anstehenden Vinifikation Ihrer Ernte.

Erstmals steht uns für die spätere Wein- und Jungweinverkostung ein speziell eingerichteter Sensorikraum zur Verfügung. Bereits seit Mitte letzter Kampagne können wir auf einen weiteren Enzymautomat zurückgreifen. Dieser konnte erfolgreich eingeführt und getestet werden. Für den Herbst 2014 steht er nun erstmals komplett zur Verfügung.

Wir gewähren Ihnen bei einer Frühbestellung bis zum 11.09.2014 einen *Rabatt von 5%* auf alle Weinbehandlungs- und Filterhilfsmittel. Kalkulieren Sie schon jetzt Ihren Herbstbedarf, um entspannt starten zu können.

Wie gewohnt erhalten Sie wichtige Ergebnisse schnellstmöglich, meist noch am gleichen Werktag.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie auch weiterhin zu unseren zufriedenen Kunden zählen dürfen und wünschen Ihnen einen erfolgreichen, aber hoffentlich nicht allzu schnellen und hektischen Herbst 2014!

Mit freundlichen Grüßen



Dipl.-Ing.(FH) Thilo Ruzycki

Herbstöffnungszeiten

für den Weinbehandlungsmittelverkauf:

Mo. - Sa. von 7.00 bis 20.00 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten nach telefonischer Rücksprache.

Grenzwert-Info 2014

Mindestmostgewicht am gärvollen Behälter für das Anbaugebiet Rheinhessen

Landwein	50°Oe
Qualitätsschaumwein b.A. (alle Rebsorten)	54°Oe
Qualitätswein	60°Oe
Morio-Muskat, Portugieser & Riesling	68°Oe
Dornfelder	70°Oe
Riesling Hochgewächs	62°Oe
übrige Sorten	67°Oe
Portugieser, Riesling „ Classic “	76°Oe
Dornfelder „ Classic “	69°Oe
Alle übrigen Sorten „ Classic “	
Qualitätswein mit Prädikat	
Kabinett	
Riesling, Müller-Thurgau & Silvaner	73°Oe
alle übrigen Sorten	76°Oe
Spätlese	
Riesling & Silvaner	85°Oe
alle übrigen Sorten	90°Oe
Selection	90°Oe
Auslese	
Riesling	92°Oe
Silvaner	95°Oe
alle übrigen Sorten	100°Oe
Beerenauslese alle Rebsorten	120°Oe
Eiswein alle Rebsorten	120°Oe
Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	150°Oe

Hektarhöchstertrag

	Hektarhöchsterträge
Qualitätsweine/Prädikatsweine	105 hl
Landwein/Deutscher Wein (Federweißer)	150 hl
Grundwein	200 hl

Umrechnungsfaktoren

von Traube zu Wein	100kg Trauben : 78l Wein (bisher 100 : 75) oder Flexibel
von Traubenmost zu Wein	100l Traubenmost : 100l Wein (bisher 100 : 97)

Anreicherung (Weinbauzone A)

Rheinischer-/Deutscher Landwein und Deutscher Wein

Weißwein, Rosé	
Rotling, Weißherbst	um 24 g/l auf max. 11,5 % vol (90,7 g/l)
Rotwein	um 24 g/l auf max. 12,0 % vol (94,7 g/l)

Qualitätswein

alle Weinarten	um 24 g/l auf max. 15,0 % vol (118,4g/l)
bei Konzentrierung	um 16 g/l auf max. 15,0 % vol (118,4g/l)

Mindestwerte des vorhandenen Alkohols

Landwein	67,1 g/l / 8,5 % vol
Qualitätswein, Kabinett, Spät- & Auslese	55,2 g/l / 7,0 % vol
BA, TBA, Eiswein	43,4 g/l / 5,5 % vol

Mindestwerte des Gesamtalkohols

Classic alle Rebsorten	94,7 g/l / 12,0 % vol
------------------------	-----------------------

Mindestwerte der Gesamtsäure

bei Wein (über alle Qualitätsstufen)	3,5 g/l
--------------------------------------	----------------

Restzuckerwerte für Wein (analytische Toleranz +/- 1g/l)

trocken	max. 9 g/l; max. Säure + 2
halbtrocken	max. 18 g/l; max. Säure + 10
lieblich	max. 45 g/l
süß	min. 45 g/l
Classic	max. 15 g/l; max. Säure x 2
feinherb	nicht definiert
Landwein	max. 18 g/l; max. Säure + 10
Landwein Rhein	nicht begrenzt

Höchstwerte für flüchtige Säuren

Weißwein	1,08 g/l
Rotwein	1,20 g/l
BA/Eiswein	1,80 g/l
TBA	2,10 g/l

SO₂-Grenzwerte (Gesamt-SO₂)

Restzucker bis 5 g/l

Rotwein	150 mg/l
Weißwein (Roséwein, Weißherbst)	200 mg/l
trocken „Für Diabetiker“	140 mg/l

Restzucker ab 5 g/l

Landwein, QbA, Kabinett	
Rotwein	200 mg/l
Weißwein (Roséwein, Weißherbst)	250 mg/l
Spätlese (Weißwein, Weißherbst, Rosé- und Rotwein)	300 mg/l
Auslese (Weißwein, Weißherbst, Rosé- & Rotwein)	350 mg/l

Beerenauslese, Eiswein	
Trockenbeerenauslese (Weißwein, Weißherbst, Rosé- & Rotwein)	400 mg/l

Ökowein

Restzucker unter 2g/l

Rotwein	100 mg/l
Weißwein (Roséwein, Weißherbst)	150 mg/l

Restzucker ab 2 g/l

analog zu konventioneller Ware abzgl. 30mg/l
Bsp.: Weißwein bis 5 g/l, 200mg/l - 30 mg/l --> 170mg/l

alle Angaben ohne Gewähr

Kursiv und Fett geschriebene Werte sind relativ neu geregelt.

Empfehlungen für die Vinifikation 2014

Herbstvorbereitungen

Damit die Kampagne 2014 stress- und komplikationslos verläuft, sind Vorbereitungen zu treffen. Dazu gehören:

- Maschinen- und Gerätekontrolle
- Kapazitäts- und Logistikplanungen
- etwaige Neuanschaffungen (Lieferzeiten beachten)
- Reinigung mit anschließender Desinfektion der Kellereinrichtungen (z.B. mit **TM Z Super**, und **TM Bisteril**)
- etwaige Auf- und Umräumen in den Verarbeitungsräumen
- kalkulieren der notwendigen Behandlungsmittel
- wichtige Informationen und Fachwissen wieder anlesen/einholen

Allergenkennzeichnung?

Die Kennzeichnungspflicht für Albumin, Kasein und Lysozym ist seit dem 2012er Jahrgang aktiv. Alle Weine, die einen **Grenzwert von 0,25mg/kg** eines Allergens überschreiten, müssen gekennzeichnet werden. Die übrigen **dürfen nicht** gekennzeichnet werden. Werden Allergene eingesetzt, obliegt es der Sorgfaltspflicht des Winzers/Kellermeisters stichprobenartig Weine zu untersuchen. Praxismessungen und verschiedene Forschungsprojekte haben gezeigt, dass mit Albumin und Kasein geschönte Weine bei üblicher Anwendung und nach Sterilfiltration ($\leq 45 \mu\text{m}$) keine Überschreitung des Grenzwertes nachzuweisen sind. Lysozym ist schon bei kleinsten Gaben nachweisbar. Sollten Sie sich für den Einsatz von einem Allergen entscheiden, bieten wir Ihnen den Nachweis von einem oder allen drei Allergenen im Paketpreis an. Bei Interesse sprechen Sie uns an.

SO₂-Management

Die Gesetzgebung verlangt von den (Bio-) Winzern einen immer disziplinierteren Umgang mit Schwefel. Über die Notwendigkeit sollte an anderer Stelle diskutiert werden. Es können durchaus Maßnahmen ergriffen werden, welche die Gesamt-SO₂-Werte reduzieren. Dazu gehören:

- Vermeidung oder Minimierung der Maischeschwefelung
- starke Mostvorklärung, gerade bei fäulnisbelastetem Lesegut
- Auswahl einer Hefe mit geringem Schwefelbildungspotential
- hohe Hefedosagen, 20-30g/hl
- Vitamin B1 schon in den Hefe-Rehydrierungsansatz geben
- Hefeernährung mit organischen Stick-

- stoffverbindungen (z.B. **NATUfern**)
- Hefeernährung mit reduktiv wirkenden Nährstoffen (z.B. **Opti-White**)
- gezügelte Gärtemperatur, aber keine Kaltgärung \rightarrow 17°-19°C
- BSA-Starterkulturen
- langes Hefegeläger
- späte SO₂-Gabe nach der alkoholischen bzw. malolaktischen Gärung
- bei qualitativ hochwertigen Rotweinen sind während der Lagerung möglichst geringe SO₂ Werte anzustreben und vor der Füllung erst stabil auf ein höheres Niveau einzustellen.
- Schwefelvorversuche
- Rahnprobe PLUS Sicherheitsabstand
- keine Überlagerung der Weine
- Spundvolle Lagerung

Lesezeitpunkt

Abhängigkeiten ergeben sich durch den Gesundheitszustand, das Wetter, gewünschte Stilistik, allgemeine Traubenreife (sensorische Beurteilung, Konsistenz des Beerenfleisches, optische und geschmackliche Beurteilung der Kerne usw.). Auch organisatorische Zwänge und Verarbeitungskapazitäten sind in die Entscheidung mit einzu beziehen.

Maischebehandlung

Eine schonende Maischbeförderung sollte, vor allem bei faulen Trauben, das oberste Gebot bei der Traubenverarbeitung sein. Unbedingt zu vermeiden ist das mehrmalige Pumpen der Maische mit Maischewagen oder Exzenterschneckenpumpen.

Sorten- oder Weinstil abhängig ist auf eine reduktive Behandlung der Maische sowie des Mostes zu achten (Trockeneis bzw. Schwefel- und Ascorbinsäuregaben).

Zum besseren Aufschluss der Aromen aus der Maische und zur besseren bzw. schnelleren Pressbarkeit empfehlen wir Mazerationen- und Aromaenzyme wie **Lallzym Cuvé blanc** und/oder **SIHAZYM Extro**.

Mostbehandlung/Vorklärung

Zur Erzeugung reintoniger Weine sind nur gut vorgeklärte Moste zu vergären. Wir empfehlen bei normalen Weißweinen **Resttrubgehalte** von $<0,1\%$ (<10 NTU). Lassen Sie die Klärleistung Ihrer Verfahrensschritte bei uns im Labor durch eine Resttrubbestimmung überprüfen. Dies gibt Ihnen Sicherheit. Auch für reine **Fassweinerzeuger** ist die Vorklärung wichtig, da die Kellereien beim Bezug ihrer Ware immer stärker auf fehlerfreie Weine achten. Hierbei ist zu beachten, dass eine Umstellung von Verfahrensschritten stets Einfluss auf den nächsten hat. So muss z.B. mit der Einführung einer starken

Vorklärung die Nährstoffversorgung der Hefen überdacht werden.

Krankheit und Botrytis belastetes Lesegut sollte schon im Weinberg durch eine negative Vorlese aussortiert werden. Ist dies nicht möglich, muss der Most mit angepassten Mengen an Aktivkohle (z.B. **Actiliq Ge**) ausgeschönt werden, um spätere Fehltonen in den Jungweinen zu verhindern.

Setzen Sie diese Mittel **großzügig** im Most ein. Ein Eingriff im späteren Wein ist nachteilig für die Qualität.

Durch den Einsatz von Enzympräparaten (wie **Rapidase Clear**) beschleunigen Sie die Klärung der Moste bei der Sedimentation und das Trubdepot wird kleiner.

Bei Einsatz einer Flotationsanlage empfehlen wir Ihnen hochbloomige **Flotationsgelatine** und **Flotationsenzyme**. Diese erhöhen die Leistungsfähigkeit der Anlage sowie die Ausbeute und den Klärungsgrad.

Bei Einsatz einer **Kammerfilterpresse** ist ebenfalls eine vollständige Depektinisierung mit anschließender Schönung und Sedimentation sinnvoll. Je nach gewünschtem Klärgrad kann dann der blanke Teil abgezogen werden oder mit Filterhilfsmittel (**Becolite 5000** und **BecoCel 250, (75:25)**) nochmals filtriert werden. Ist der Klärgrad noch nicht ausreichend, kann nochmals ein Filtrationsschritt mit **Becogur 3500** und **BecoCel 250 (75:25)** erfolgen.

Zur Unterdrückung von Essig- und Milchsäurebakterien, sowie wilden Hefen, sollte eine Mostschwefelung je nach pH-Wert von 20-50 mg/l SO₂ durchgeführt werden.

Die Anwendung von 150 g/hl Bentonit (z.B. **Canaton**) kann eine Eiweißschönung im Wein ersetzen oder verringern.

Trubverarbeitung

Schnelle und restlose Verarbeitung mit dem eSan-Verfahren (z.B. **Becolite 5000** und **BecoCel 250, (75:25)**) und Hefefilter, am besten mit monofilen Tüchern.

BNG Modern

Auch 2013 hat sich die Zugabe von besonders eisenarmem Bentonit (z.B. **FermoBent PORE-TEC**) bewährt. Die Gabe sollte vor der Hefegabe und etwaigen Nährstoffgaben erfolgen. Ausreichende Gärkühlleistung muss vorgehalten werden. Aufwandempfehlung: 150 - max. 200g/hl eisenarmes Bentonit bei Silvaner, Burgunder und Rosé, übrige Sorten 50 - 100g/hl. (Quelle: DLR Oppenheim) Hefegeläger bis in den März hinein sind bei einem minimalen Anstieg von Schwermetallgehalten möglich.

Holz - Chips

Die letzten Jahre hat sich, neben getoasteten Holzchips, auch die Gabe von **ungetoasteten Chips** (z.B. **BEST OAK 2 NTF**) auf die Maische oder den gärischen Most etabliert. Dies führt zum Einen zu einer Farbstabilisierung, zum Anderen werden Gerbstoffe besser/schneller eingebunden. Eine starke geschmackliche Beeinflussung (Holznote) findet nicht statt. Hierbei unterstützend und Bockser vorbeugend wirkt bei Rotwein, die **Begasung mit Luft** während der Gärung.

Ungetoastete Chips haben auch bei kräftigen **Weißweinen** positive Effekte auf Körper und Fülle gezeigt. Möglicherweise besteht auch ein Zusammenhang zur UTA-Prophylaxe.

BSA im Weißwein

Zur Erzeugung **vollmundiger, weicher, cremiger und auch fruchtiger Weißweine** kann sich, stilabhängig, bei säurebetonten Sorten/Jahrgängen, der BSA anbieten. Je nach Ausgangsparametern des Mostes und der gewünschten späteren Prägung, ist ein entsprechender Bakterienstamm auszuwählen.

Die Erfahrungen aus 2010 und 2013 haben gezeigt, dass **citrat-negative Bakterien** (z.B. SIHA Viniflora CiNe) nicht sehr durchzugstark sind, aber richtig angewendet, durchaus zum Ziel führen können.

Durch möglichst vollständigen **Verzicht auf Most/Maische Schwefelung**, die Wahl einer BSA-affinen Hefe und einer BSA-Nährstoff-Gabe werden die Erfolgchancen stark beeinflusst. **Die Entscheidung für oder gegen einen BSA muss also bereits direkt nach der Ernte fallen.**

Nach erfolgtem BSA ist ein weiterer Schwerpunkt auf das **Diacetyl-Management** zu legen. Durch eine gezielte Reifezeit von ca. 2-6 Wochen und späte Schwefelgabe kann der Hefe und den Bakterien Gelegenheit gegeben werden, überschüssig gebildete Diacetyl zu 2-3 Butandiol zu verstoffwechseln. Dessen Geschmacksschwelle liegt deutlich über der des als buttrig beschriebenen Diacetyls.

Vergärung

Um eine schnelle Angärung zu gewähren, sollte nur mit Reinzuchtheften (z.B. **Fermivin PDM**) in Verbindung mit Hefenährsalzen (z.B. **Keller-DAP**) und/oder komplexen Hefenährstoffen (z.B. **NATUferm**) gearbeitet werden. So werden Fehlgärungen am Besten vermieden. Eine angepasste Dosierung der Hefe (ca 15-25 g/hl) und die Ausschöpfung der gesetzlichen Höchstmenge an **DAP** mit 100 g/hl sowie **Thiamin** 0,6 mg/hl sollte in jedem Fall erfolgen. Dadurch ent-

stehen bukettreiche und reintönige Weine mit normalem SO₂-Bedarf und einem niedrigen Anteil an unerwünschten Gärungsnebenprodukten, wie Essigsäure, Bocksern und Mäuselton sowie Biogene Amine (Bekömmlichkeit der Weine).

Mit kaltgärenden Reinzuchtheften (z.B.: **Fermivin PDM, Fermicru VB1**) erreichen Sie einen hohen Endvergärungsgrad und vermeiden bei einer gezügelten Gärung das Steckenbleiben der Weine.

Hefe-Ernährung

Um sich von der Masse abzuheben, empfehlen wir eine **komplexe Hefeernährung**. Damit kann man die Fruchtigkeit und die Aromenvielfalt steigern und die Lagerfähigkeit der Weine erhöhen. Reine anorganische Hefeernährung mit DAP reicht heutzutage nicht mehr aus, um den hohen Qualitätsstandard zu halten. Durch eine Gabe von stark mit Nährstoffen angereicherten inaktivierten Hefezellen zu Beginn der Gärung werden die Hefen vitaler und können so leichter qualitativ hochwertige Aromen ausbilden. Maßgeblich daran beteiligt sind verschiedene Vitamine, Sterole/Lipide, Tripeptide, Mineralstoffe und vor allem organischer Stickstoff als Aminosäuren. Zusammen sorgen sie für eine stabile Zellwand, hohe Zellaktivität, schnelle Zellvermehrung, Reduktion von S-Verbindungen, besitzen ein antioxidatives Potential (durch z.B. Glutathion) oder geben Polysaccharide ab (z.B. **OptiRED**) und fördern stark die Esterproduktion. Wir empfehlen für alle hochwertigen Weine: 20-30g **NATUferm** zu Beginn der Gärung und danach im Bedarfsfall die Gabe von DAP.

Gärkontrolle, Gärstockung

Mit einer täglichen Gärkontrolle, durch Spindeln sowie Temperaturmessung, können Gärprobleme frühzeitig erkannt und behoben werden.

Sollte es bei Ihnen zu einer Gärstörung (Abnahme < 2° Oe/Tag) kommen, sprechen Sie uns bitte frühzeitig an. Wir haben für Sie Spezialhefen, sowie Spezialnährstoffe (**EXTRAferm**) im Angebot. Je früher eingegriffen wird, desto sicherer sind die Erfolge.

BSA

Sie sollten bei der Durchführung eines BSA die Gärungsrestwärme des Jungweins ausnutzen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Wein nicht geschwefelt wurde und der Tank spundvoll liegt. In schwierigen Fällen empfehlen wir eine Temperierung des Weines und die Gabe von Nährstoffen. Bei niedrigen pH-Werten und optimalen Bedingungen (gesundes Lesegut) kann simultan oder in

die abklingende Gärung mit ausgewählten BSA-Kulturen (z.B. SIHA Viniflora Oenos) beimpft werden.

Aroma - Enzyme

Eine schnellere und vollständigere Freisetzung der geschmacksprägenden **Mannoproteine** der Hefe und eine gesteigerte Freisetzung von **glycosidisch gebundenen Aromakomponenten** kann durch Glucanasen (SIHAZYM Fine) bzw. Beta-Glukosidasen (SIHAZYM A) erfolgen. Beachten Sie, dass beide Enzyme durch eine erneute Bentonitgabe (ca. 1kg/1000l) deaktiviert werden sollten.

Jungweinbehandlung

Bei sauberem Hefegeläger und optimalen Lagerbedingungen (spundvoll, niedrige Temperaturen, saubere Moste) kann, unter ständiger Kontrolle, eine längere Lagerung der Jungweine auf der Hefe erfolgen.

Die Schwefelung, nach positiver Rahnprobe, sollte bei **Weißweinen** ca. 80 mg/l betragen und kann bei sehr gut vorgeklärten Mosten (<10-20 NTU) ohne Rühren „auf die Hefe“ erfolgen.

Durch seine hohe mikrobielle Stabilität sowie den natürlich vorhandenen Oxidationsschutz und um eine längere Reifezeit zu ermöglichen, sollte **Rotwein** erst im Neuen Jahr mit ca. 60 mg/l SO₂ geschwefelt werden.

Chemische Entsäuerung

Eine chemische Entsäuerung ist mindestens 6 Wochen vor der Füllung durchzuführen. Dazu können wir Ihnen eine Entsäuerungsberechnung unter Beachtung des Weinsäuregehaltes durchführen.

Filtration

Ob Filtration mit Kieselgur- oder Schichtenfilter, wir halten für Sie ein ausgesuchtes Angebot an Filterschichten und Kieselguren an Lager. Die Weine sollten vor der Filtration mit Gelatine- und Kieselolpräparaten geschönt worden sein. Bei Filtrationsproblemen, vornehmlich bei Rotweinen und fäulnisbelasteten Weißweinen, empfehlen wir Ihnen pektin-/glucanabbauende Enzyme (z.B. **SIHAZYM Fine**).

Bei Rückfragen sieht Ihnen das Team vom **WSB-Labor Ruzycki** gerne zur Verfügung.

Materialpreise, Auszug 2014

Bentonite

FermoBent PORE-TEC (für BNG-Modern)	20 kg	1,71 €/kg
	100 kg	1,45 €/kg
CANATON (für Most und Wein) Ca-Na-Bentonit (eisenarm)	25 kg	1,37 €/kg
	100 kg	1,30 €/kg

Schönung

Gela-Quick SL	5 kg	8,50 €/kg
	15 kg	7,45 €/kg
Gela-Quick F 20%ig	10 kg	5,00 €/kg
	25 kg	4,70 €/kg

auch
Bio zertifiziert
verfügbar

KELLER-Flota-Gel	5 kg	10,10 €/kg
hochbloomige (200 bloom) Spezialgelatine,	25 kg	9,06 €/kg

KELLER-Flota-Gel BIO (DE-ÖKO-022)	5 kg	18,30 €/kg
-----------------------------------	------	------------

KELLER-GelaGel CF flüssig	10 kg	4,05 €/kg
für die Most und Weinbehandlung hocheffiziente Multikomponenten-Gelatine mit hochpolymeren PVPP und speziell selektierter Hausenblase	25 kg	3,45 €/kg

Kellersol 30 A	10 kg	3,12 €/kg
	25 kg	2,75 €/kg

Actiliq GE Aktiv Kohle, staubarm	5 kg	5,48 €/kg
	20 kg	4,42 €/kg
	80 kg	4,16 €/kg

ANAFIN Pur	2,5 kg	22,00 €/kg
Hochwertiges Kaliumkaseinat zur Gerbstoffharmonisierung im Wein und Most		

ANAFIN Most (ohne Allergene)	2,5 kg	17,00 €/kg
hochmolekulares PVPP, besonders reine Silikaten und Gelatine		

KELLER-PVPP	1 kg	26,50 €/kg
-------------	------	------------

-Vegan-

IOC NoOX Chitinderivat zur Mostvorklärung Aufwandmenge 30-80g/hl	1 kg	52,00 €/kg
---	------	------------

«neu»

ICO Qi'Up Chitinderivat zur Flotation Aufwandmenge 5-15g/hl	1 kg	39,00 €/kg
--	------	------------

Hefen

Anaferm 5 N (YSEO) Starkgärhefe für Gärungsneustart	500 g	52,00 €/kg
--	-------	------------

«neu»

Anaferm Verde Sauvignon bl. / Bacch., erhöhte enzym. Aktivität der Cysteinylase -->Thiofreisetzung	500 g	44,00 €/kg
---	-------	------------

Anaferm Riesling klassisch Riesling	500 g	45,00 €/kg
--	-------	------------

SIHA Cryarome (Kaltgärhefe)	500 g	47,51 €/kg
-----------------------------	-------	------------

SIHA 7 Rieslinghefe	500 g	43,91 €/kg
---------------------	-------	------------

SIHA 8 Burgunderhefe	500 g	42,89 €/kg
----------------------	-------	------------

SIHA WhiteArome fruchtige Weißweihenefe	500 g	32,73 €/kg
--	-------	------------

SIHA Nature (Torulaspora Delbrueckii) Wildhefestamm, für eine kontrollierte Spontanflora	500 g	167,77 €/kg
---	-------	-------------

SIHAFERM Element hohe beta-Glucosidaseaktivität	500 g	32,96 €/kg
--	-------	------------

uvaferm SVG Sauvignon blanc / Scheu, Bildung eines mineralisch, fruchtigen Buketts	500 g	44,18 €/kg
---	-------	------------

Enoferm Simi White Erzeugung von aromareichen Weißweinen	500 g	58,23 €/kg
---	-------	------------

Enoferm T306 Erzeugung von aromareichen Weißweinen, gärstärker als Simi White	500 g	54,51 €/kg
--	-------	------------

Fermirouge (DSM) fruchtig leichter Rotweintyp	500 g	42,12 €/kg
--	-------	------------

Fermicru 4F9 (DSM) (Müller-Thurgau, fruchtige Rieslinge und Sauvignon blanc, Bättonnagehefe)	500 g	46,08 €/kg
---	-------	------------

«neu»

Fermicru VR5 (DSM) (ehem. Anaferm rot, für lagerfähige kräftige Rotweine)	500 g	46,08 €/kg
--	-------	------------

Fermicru LVCB (ehem. Ana 1) besonders geeignet für fruchtige Burgunder/Silvaner	500 g	46,08 €/kg
--	-------	------------

Fermicru VB1 (ehem. Ana 4)	500 g	46,08 €/kg
----------------------------	-------	------------

Fermiblanc Arom Aroma Hefe mit Hang zum Restzucker	500 g	42,96 €/kg
---	-------	------------

Fermichamp (DSM) fructophile Starkgärhefe für Gärungsneustart	500 g	46,10 €/kg
--	-------	------------

Fermivin PDM (DSM) hochleistungsfähige Universalhefe für den gehobenen Fassweinanpruch	500 g	34,54 €/kg
---	-------	------------

auch
Bio zertifiziert
verfügbar

Lalvin RC212 (YSEO) Burgunder Hefe (selektiert für Spätburgunder)	500 g	56,00 €/kg
--	-------	------------

Lalvin R-HST für hochwertige Weißweine, auch edelsüße	500 g	50,00 €/kg
--	-------	------------

Lalvin L1597 zur Erzeugung fruchtiger Weine (BSA affine)	500 g	48,00 €/kg
---	-------	------------

Lalvin ICV D254 (YSEO) franz. Rotweintyp	500 g	62,00 €/kg
---	-------	------------

Lalvin Flavia (Metschnikowia pulcherrima) Wildhefestamm mit erhöhter Enzymaktivität zur Bildung von Fruchtaromen und Thiolen	500 g	160,00 €/kg
---	-------	-------------

erhältlich nur bei Ihrem
Weinanalytiker

Lalvin CY 3079 (YSEO) besonders für fruchtige Burgunder/Silvaner	500 g	70,50 €/kg
---	-------	------------

Lalvin E (EC-1118) sehr gärstarker Stamm zur Erzeugung von trockenen, hochwertigen Weißweine	500 g	60,98 €/kg
---	-------	------------

auch
Bio zertifiziert
verfügbar

ConfermUni V	500 g	21,68 €/kg
universal Hefe für eine saubere Vergärung	15 kg	19,58 €/kg

Preisstipp!

Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2% Rabatt, ab 4kg 4% Rabatt und 10kg 10% Rabatt		
--	--	--

BSA-Kulturen

SIHA Viniflora Oenos für Rotweine	10 hl	33,25 €/St.
	25 hl	65,61 €/St.

SIHA Viniflora CH 16 für Rotweine bis 16 vol %	10 hl	36,18 €/St.
	25 hl	87,98 €/St.

SIHA Viniflora CH 35 für Weißweine (post-fermentativ, >pH 3,0)	10 hl	39,91 €/St.
	25 hl	97,67 €/St.

SIHA Viniflora CH 11 für Weißweine (Simultanbeimpfung, >pH 3,0, <pH 3,5)	10 hl	85,03 €/St.
	25 hl	85,03 €/St.

SIHA CiNe Citrat Negativ (in die abklingende Gärung, oder bei pH < 3,5 simultan)	25 hl	71,77 €/St.
---	-------	-------------

Lalvin 49A1 für Weißweine, pH tolerant ab pH 2,95 für schlankere typgerechte Weißweine	25 hl	87,00 €/St.
	250 l	9,50 €/St.

Lalvin ActiML Aktivierungs- und Nährstoffpräparat für BSA-Kulturen (20g/hl)	1 kg	45,00 €/St.
--	------	-------------

- Sensorik
- AP-Nummer
- Wein-Analytik
- Bodenanalytik
- Weinbehandlung
- GPS-Bodenproben
- Oenologische Beratung

Hefenährstoffe

KELLER DAP Hefe-Nährsalz	10,0 kg	3,85 €/kg
solange Vorrat reicht 25,0 kg		1,65 €/kg
	dann 25,0 kg	1,85 €/kg
SIHA Proferm Fit inaktivierte Hefezellen	1,0 kg	38,47 €/kg
hohes antioxidatives Potenzial, angereichert mit Triptiden (Glutathion), zur Erhöhung von Komplexität und Geschmacksfülle	10,0 kg	35,80 €/kg
Opti White inaktivierte Hefezellen	2,5 kg	53,04 €/kg
mit hohem antioxidativem Potenzial zur Erhöhung von Komplexität und Geschmacksfülle	10,0 kg	50,92 €/kg
Opti Red inaktivierte Hefezellen	2,5 kg	48,03 €/kg
zur Verminderung von Adstringenz und Erhöhung des Mouthfeelings, durch Polysaccharid Freisetzung	10,0 kg	46,11 €/kg
AnaVital Spezial (Deaktiviert) inaktivierte Hefezellen	2,50 kg	22,00 €/kg
zur optimalen Nährstoffversorgung der Hefen enthält wichtige Spurennährstoffe wie Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe	10,00 kg	21,00 €/kg
J. Rettenmaier Cellulose	1,00 kg	5,60 €/kg
zur Oberflächenvergrößerung	25,00 kg	4,50 €/kg
Keller Thiamin (Vitamin B1)	50,00 g	7,75 €/St.
max 0,6g/1000l Most (inkl. Thiaminlöffel)	1,00 kg	59,80 €/kg
SIHA GoFerm	2,50 kg	37,40 €/kg
Spezial-Hefe-Nährstoff für Rehydrierungsphase	10,00 kg	35,90 €/kg
NATUferm extrem hoher Anteil an org. Stickstoff	1,00 kg	46,20 €/kg
EXTRAferm	1,00 kg	40,20 €/kg
sehr bewährtes Hefezellwandpräparat zur Behebung von Gärstockungen		

Enzyme

Preistipp!	Rapidase Extra Fruit (3-4g/hl)	100 g	15,41 €/kg
	Primär- und Sekundäraktivitäten von Maxifruit sind speziell auf die moderne, weiche und fruchtige Rotweinvinifikation abgestimmt	1 kg	130,84 €/kg
«neu»	Rapidase Thermoflash (1-3ml/100kg)	1 kg	184,80 €/kg
	für eine schnelle Depektinisierung von wärmebehandelten Mosten/Maische, bis 68°C		
	Rapidase Clear (ehe. Vino Super) DSM (1-3ml/hl)	1 kg	78,40 €/kg
	hochkonzentriertes Klärenzym zur Anwendung in Most und Maische, (flüssig)		
Preistipp!	SIHA-Pektinase W flüssig (2-6ml/hl)	1 l	55,50 €/l
	SIHAZYM Flot (2-3ml/hl)	1 l	119,36 €/l
	Spezialenzym zur Flotation		
	SIHAZYM Claro (1-2g/hl) (Pulver)	100 g	196,32 €/kg
	hochaktives Pektolytisches Enzym für die Mostvorklärung	500 g	182,98 €/kg
	SIHAZYM Extro (2-6g/hl)	100 g	130,27 €/kg
	hochaktives Traubenmazerationsenzym	500 g	109,67 €/kg
	SIHAZYM Fine (max. 8g/hl)	100 g	203,71 €/kg
	zum Einsatz in Jungweinen nach der Gärung sowie bei faulem Lesegut, enthält Pektinasen und beta-Glucanasen		
	SIHAZYM A (2-5g/hl)	100 g	201,75 €/kg
	Aromamobilisierung bei Jungweinen (hohe beta-Glukosidase Nebenaktivität)		
	Lallzym CuveeBlanc (2g/hl)	100 g	284,00 €/kg
	Traubenmazeration zur aromatischen Weißweibereitung, z.B. Sauvignon blanc		
	Lallzym Ex-V (2g/hl)	100 g	200,00 €/kg
	zur Rotweibereitung für kräftige tanninbetonte Rotweine		
	Lallzym MMX (2-5g/hl)	100 g	295,00 €/kg
	Polysaccharidfreisetzung zur „sur lie“ Lagerung (hohe Beta-Glucanase Nebenaktivität)		

Filtration

BecoCel 250	20 kg	2,78 €/kg
zur Mischung mit Perlite (25% BecoCel 250 / 75% Becolite 5000)		

Becolite 5000	20 kg	0,70 €/kg
Becogur 3500c	20 kg	1,18 €/kg
Becogur 200	20 kg	1,34 €/kg
Beco-Tiefenfilterschicht	25 St.	Preis auf Anfrage
BECOPAD	25 St.	Preis auf Anfrage

Tannin & Chips

Tannin SUPRA	0,5 kg	195,00 €/kg
Eichenholz Tannin, aus dem Herzstück der französischen Limousin-Eiche		
Grap'tan S	0,5 kg	327,60 €/kg
hochwertiges Traubenschalentannin zur Geschmacksabundung		
Keller Chips Best Oak 8MT	15,0 kg	7,90 €/kg
Eichenholz Chips medium getoastet, Korngröße 8mm		
Keller Chips Best Oak 8PTH	15,0 kg	15,10 €/kg
Premium Eichenholz Chips heavy getoastet, Korngröße 8mm		
Keller Maische Chips Best Oak 2NTF	15,0 kg	5,80 €/kg
ungetoastet, zur effektiven Farbstabilisierung und Strukturierung von Rotweinaischen und -mosten, Korngröße 2mm, pumpfähig		
Oenochips Premium	5,0 kg	12,00 €/kg
deutliche Vanillearomatik, aus franz. Eiche		

Stabilisierung

Keller-KD, Kaliumpyrosulfit	5 kg	3,05 €/kg
Keller Most-Sulfit 630g/l SO₂	10 kg	3,60 €/kg
	25 kg	2,95 €/kg «neu»
Kaliumhydrogencarbonat (KHC)	25 kg	3,10 €/kg
Keller-Kalk	25 kg	0,95 €/kg
zur Normalentsäuerung		
DS-Kalk	25 kg	3,10 €/kg
zur DS Entsäuerung		
Meta-Weinsäure 40+	1 kg	Tagespreise
Citronensäure	25 kg	3,19 €/kg

Reinigung/Desinfektion

Ätznatron alk. Reiniger	25 kg	2,64 €/kg
TM Z Super alk. Reiniger, netzmittelhaltig und schaubremmend mit ausgeprägtem Löse- und Dispergiervermögen	25 kg	4,00 €/kg
TM Bisteril Reinigungsverstärker	5 kg	6,81 €/kg
Sterilisationsmittel auf Aktivsauerstoffbasis	30 kg	5,38 €/kg
TM Bipur	6 kg	4,18 €/kg
chlorhaltiger Desinfektionsreiniger für Böden usw.	35 kg	3,88 €/kg
TM Foam Acid saurer Edeltahlaufenreiniger	6 kg	4,37 €/kg
TM WS 300 lebensmittelechte Phosphorsäure, zur Neutralisation und Kalklösung, keine Schimmelbildung	6 kg	6,25 €/kg
	40 kg	6,13 €/kg
SIHA-Steril-Spray	1 l	5,97 €/l
	5 l	5,25 €/l

Achtung: 5% Sonderrabatt

auf alle Sammelbestellungen,
die bis zum 11.09.2014 bei uns eingehen. Weitere Artikel auf Anfrage!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt., freibleibend, solange Vorrat reicht. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit, vorbehaltlich aller Fehler, es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Aufgrund unübersichtlicher Lagen auf den Rohstoffmärkten behalten wir uns vor, ausgewiesene Preise außer Kraft zu setzen. Gültig ab 01.09.2014

Hefe-Navigator I

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Rotweihenefen	Fermicru VR5 (DSM) <small>(ehem. Ana Rot)</small>	für lagerfähige, kräftige Rotweine	Barrique-Weine und schwere Rotweine	Dornfelder , Cabernet Sauvignon, Merlot usw.	Pflaumen und Kirschen, gibt dem Wein eine feurige und würzige Note.	18-30°C	0	++	46,08
	Lalvin RC212	Burgunderhefe mit hervorragenden Farbresultaten, auch zur „Batonage“	hochkarätige, samtig milde Rotweine	Spätburgunder , Portugieser, St. Laurent	verstärkt Sortentyp, Brombeer- und Kirscharomen	26-30°C	-	++	56,00
	Lalvin ICV D254 YESO	fördert Fruchtaromen bringt mehr Volumen und Komplexität durch Polysaccharidbildung	französischer Rotweintyp	Merlot , Cabernet	feine Noten nach Kaffee und Zartbitterschokolade gepaart mit sortentypischen Fruchtaromen	26-28°C	-	++	62,00
	Fermirouge (DSM)	Besonders geeignet für kalte Maische (Cryophiler Charakter)	für fruchtige, ausgewogene und leichte Rotweine, kurze Lag-Phase	Portugieser , Dornfelder, früh trinkreife Spätburgunder	entwickelt fruchtige Aromen (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen)	10-28°C	-	++	42,12
	SIHA 8	toleriert auch extrem nährstoffarme Moste, gleichmäßige und keine schnelle Vergärung	Hefe für rote Burgunder, auch für Barrique geeignet	Spätburgunder, Merlot, St. Laurent	Aromen dunkler Früchte wie z.B. Brombeere Johannisbeere, Kirsche	25-28°C	---	++	42,89
Typizitätshefen	SIHA 7	bewährte Standardhefe, fördert das Sortenaroma nach tropischen Früchten	klassische Rieslinghefe	Riesling , Müller-Thurgau, Gewürztraminer	tropische Früchte, Ananas und Citrus	15-20°C	+	---	43,91
	Lalvin R-HST <small>(Riesling Heiligenstein)</small>	größere Lag-Phase, Hefe für hochwertige-, edelsüße- und Premium-Weine	elegante, sortentypische, hochwertige Rieslinge mit Charakter	Riesling , Silvaner, Grauer Burgunder, Chardonnay (Alk.!)	feiner Rosen- und Pfirsichduft, mit stahligem Charakter und Grapefruitaromen	13-18°C, bis 13,5vol%	++	-	50,00
	Sihaferm Element	von einem biodynamischen Weingut aus der Pfalz (Lage Pechstein) selektioniert, günstige Hefe für hochwertige und langlebige Weine	Förderung der rebsortenspezifischen Aromen, keine Erzeugung von Fruchtester- und höhere Alkoholaromen	Riesling , Silvaner, Grau- & Weißburgunder, Chardonnay	Rebsortentypische Aromen, Feuerstein, Citrus, mineralisch	18-20°C	+	+	32,96
	Fermicru 4F9	erhöht den Gehalt an Aromaverbindungen der Thiolgruppe aus den rebsortentypischen Aromavorstufen	für fruchtige, florale Weine, die sich durch eine besondere Weiche und Harmonie auszeichnen, auch für den „sur-lie“ Ausbau	Chardonnay, Sauvignon, Riesling , Müller-Thurgau	Rebsortentypische Aromen, gelbe reife Früchte, Maracuja, schwarze Johannisbeere	15-25°C	+	0	46,08

- Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt -

- Sensorik
- AP-Nummer
- Wein-Analytik
- Bodenanalytik
- Weinbehandlung
- GPS-Bodenproben
- Oenologische Beratung

Hefe-Navigator II

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Fructophile Hefen	Anaferm 5 (YESO)	sehr gutes Durchsetzungsvermögen, zügiger Gärverlauf, extrem lange Lag-Phase, geringe Bildung von flüchtiger Säure	bei schwierigen Gärbedingungen, Gärstockungen	Alle	neutral, sauber und reintönig	> 11°C aktiv bis 15,5vol%	---	+	52,00
	Fermi-champ (DSM)	sehr schwache Bildung flüchtiger Säure, zeigt eine hervorragende Fähigkeit Fructose gegen Ende der Gärung zu veratmen	ideale Hefe für schwierige Bedingungen auch vorbeugend einzusetzen	Alle	erhält die Typizität der Moste nach wiederaufgenommener Gärung	15-30°C bis 17vol%	---	+	46,10
Nicht Saccharomyceeten	Sihaferm Nature	selectionierter Nicht-Saccharomycet für die kontrollierte Spontangärung	sichere Spontangärung, zur Erzeugung vielschichtiger Weine	Riesling, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Silvaner, Chardonnay	„positive Spontangäroaromen“ und höhere Alkohole	15-20°C freie SO ₂ <10mg/l	+	0	167,77
	Lalvin Flavia	Selektion aus der Natur, für neue Weinkonzepte mit nicht konventionellen Weinhaefen, geringe Alkoholtoleranz < 4 vol%	spezielle enzymatische Aktivitäten von Glucosidase und von α-L-Arabinofuranosidase	Alle, Sauvignon blanc, Scheurebe, Riesling, MTH	ausgeprägte exotische Fruchtaromatik, Terpenaromen u. Thiolverbindungen	15-20°C freie SO ₂ <15mg/l	++	0	160,00
schwierige Bedingungen	Lalvin E (EC-1118)	gärstarker Stamm aus der Sektherstellung, der auch bei ungünstigen Bedingungen aktiv ist, hohe Autolysestabilität	universal einsetzbar für hochwertige Weine, die trocken werden müssen	Chardonnay (auch im Barrique), Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Riesling	fördert eleganten Sortencharakter, betont Citrusaromen durch erhöhte β-Glucosidase-Aktivität	13-18°C	--	0	60,98
	Fermivin PDM (DSM)	hochleistungsfähige, gärstarke Universalhefe für den gehobenen Anspruch an Basisqualität, auch kaltgärgeeignet	bei allen Weinarten und Ausbaustilen bewährt	Alle	bewahrt die Rebsorten typischen Eigenschaften	14-28°C	---	-	34,54 28,50 (15kg)
Kaltgärhefen	Fermicru VB1 (DSM) (ehem. Ana 4)	bewährte Trockenreinzuchthefer, mit sicherem Endvergärungsgrad	Kaltgärung	Riesling, Rivaner, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Scheurebe	ausgezeichnet in der Bildung blumiger und fruchtiger Aromaester	14-18°C	-	0	46,08
	SIHA Cryarom	extreme Temperaturtoleranz	Kaltgärung, bei niedrigen Gärtemperaturen mit Go-Ferm rehydrieren	Riesling, Rivaner, Weißer Burgunder, Silvaner, Scheurebe, Weißherbste	hervorragende Kaltgäreigenschaften mit hoher Aromaausbeute	min. 13°C	-	0	47,51
Preis-Leistungs-Hefen	SIHA Conferm Uni V	Für die wirtschaftliche Vergärung von Basisqualität	Weiß-, Rot- und Weißherbstweine	Alle	--	16-20°C	0	0	21,68 19,58 (15kg)

auch Bio zertifiziert verfügbar

auch Bio zertifiziert verfügbar

- Sensorik
- AP-Nummer
- Wein-Analytik
- Bodenanalytik
- Weinbehandlung
- GPS-Bodenproben
- Oenologische Beratung

– Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt –

Wahlheimer Hof 8
55278 Hahnheim

Tel. 06737 / 715 86 - 30
Fax. 06737 / 715 86 - 39

Mail: info@wsb-labor.de
Home: www.wsb-labor.de

Horst Ruzycki
Dipl.-Ing. (FH) Gerätekunde
Thilo Ruzycki
Dipl.-Ing. (FH) Weinbau und Oenologie

Hefe-Navigator III

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Burgunderhefen (Weiß)	Fermicru LVCB (DSM) (ehem. Ana1)	gut für besonders stark vorgeklärte Moste zu verwenden	besonders für neutrale Rebsorten, um fruchtigen Charakter zu entwickeln	Silvaner, Weißer Burgunder, Chardonnay	bildet bevorzugt fruchtige Aromen, wie Zitrusfrüchte, Birne, exotische Früchte, Aprikose	12-18°C	--	0	46,08
	Lalvin CY3079 (YESO)	fördert den biologischen Säureabbau, besonders geeignet für „Sur Lie“ Ausbaustil (nur Weißwein)	für Chardonnay und schwere Burgunder auch zur Batonage	Chardonnay, Grauer Burgunder	Weißer Burgunderaromen, Stachelbeere und Melone, ausgesprochen cremig	15-18°C	++	++	67,50
NEU Aromahefen	Anaferm Verde	hohe enzymatische Aktivität der Cysteinylase zur Abspaltung der schwefelhaltigen Aromastoffe (Thiole)	deutliche Erhöhung von 3MH (Passionsfrucht), komplexe Aromen von schwarzen Beeren bei Roséweinen	Sauvignon blanc, Scheurebe, Bacchus, Roséweine	Maracuja, schwarze Johannisbeere (4 MMP), Grapefruit, Passionsfrucht (3MH)	16-18°C	++	0	44,00
	Uvaferm SVG (Lalvin)	hohe enzymatische Aktivität der Cysteinylase zur Abspaltung der schwefelhaltigen Aromastoffe (Thiole)	Erzeugung von ausgeprägtem Sortenaroma von Sauvignon blanc und anderen Weißweinen	Sauvignon blanc, Scheurebe, Weißweinsorten	Maracuja, schwarze Johannisbeere (4 MMP), Grapefruit, Passionsfrucht (3MH)	16-20°C	+	+	44,18
	Lalvin L1597	die bewährte Hefe für fruchtbetonte Weiß- und Roséweine	für harmonische Weißweine mit ausgeprägter Fruchtaromatik	Riesling, Rivaner, Silvaner, Weißherbste (BSA!), Morio-Muskat, Kerner, Gewürztraminer	intensive Rebsorten typische Aromausprägung	16-20°C	++	+	48,00
	Fermiblanc Arom (DSM)	Bringt bei hochgradigen Weinen 4-5 g/l Restzucker.	Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.	Riesling, Rivaner, Gewürztraminer, Weißherbste, Bacchus, Kerner	florale, aber Rebsorten typische Aromen	15-25°C	+++	-	42,96
	ENOVERN Simi White (Lalvin)	besonders viele Fruchtaromen, nicht immer vollständige Endvergärung, benötigt eine komplexe Nährstoffversorgung	Zur Bereitung von Verschnittweinen, „Aromareserven“ oder extrem fruchtiger Sommerweine	Kerner, Bacchus, Müller-Thurgau	Sehr große Vielzahl an primären Gäraromen, exotische Fruchtaromen	15-20°C	+++	+	57,09
NEU	SIHA White Arome	neu, günstige Hefe, für Fruchtbetonte Weiß- und Roséweine	für harmonische Weißweine mit schöner rebsortentypischer Fruchtaromatik	Riesling, Weißer-, Grauer Burgunder, Muskatsorten, MTh.	intensive fruchtige Aromausprägung, höhere Alkohole und Ester	18-20°	++	+	32,73
	ENOVERN T306 (Lalvin)	starke Bildung von Fruchtestern und exotischen Gäraromen, bei neutralen Sorten, Vorsicht mit Typizität!	Moderner Weißweinstil mit ausgeprägtem Fruchtspiel	Gewürztraminer, Bacchus, Morio-Muskat, Riesling	viele primäre, Gäraromen, exotische Fruchtaromen	18-22°C	+++	0	54,51

– Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt –

Vorbestellungsformular Herbst 2014

Absender:

Firma/Name

Straße

PLZ, Ort

Empfänger:

WSB-Labor

Ruzycki GbR

Per Fax/Mail an:

06737 / 715 86 39

info@wsb-labor.de

Hiermit bestelle(n) ich/wir:

Artikel Name	Packungseinheit	Stück

5% Sonderrabatt auf alle Sammelbestellungen, die bis zum 11.09.2014 bei uns eingehen.

Kommentar:

Datum, Unterschrift