

Check- u. Bestellliste Herbst 2024

Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!

Produkt	Hefen für Weißwein	Menge in kg
ANAFERM CLASSIC	Gärstark, gute Kaltgäreigenschaften, fruchtige Weißweine mit Zitrus u. Apfelaromen, gute Einbindung hoher Alkoholgehalte, für UTA-gefährdete Moste, MTH, Silv.,	
ANAFERM RIESLING	Rasches Angären, gute Kaltgäreigenschaften, feine Fruchtaromen mit klassischen Riesling Aromen, Pfirsich, würzig, mineralisch, für Riesling u. schlanke Silvaner	
ANAFERM PRIMO	Feine Fruchttester, langsame Gärung u. dadurch geringer SO ₂ Bedarf, gut zum Abstoppen geeignet, für Edelsüße Weine, BA, TBA, Bacchus, Scheurebe, Traminer	
ANAFERM 5	Starkgärhefe, nur zum Einsatz bei Gärproblemen oder zum Überimpfen von Spontangärung, für alle Rebsorten	
ANAFERM PINOT	Für fruchtige weiße Burgundersorten mit hohem aromatischen Reifepotential. Mittlere Gärintensität, gute Endvergärung	
LALVIN EC1118	Sehr gärsicher, spritzige, schlanke Weine mit Citrusaromen, für Weißburgunder, Riesling, Teilmenge bei Sauv. Blanc und zum Überimpfen von Spontangärung	
LALVIN CY3079	Fördert BSA, gute Hefeautolyse, auch für Sur Lie u. Holzfassausbau geeignet, Melone, Birne, für cremige Burgunderweine, Chardonnay, Grauburgunder, Auxerrois	
LALVIN 1597	Sehr fruchtig, lässt etwas Restsüße, sehr gut für Riesling, Silvaner, Scheurebe	
LALVIN RHONE 4600	Hohe Polysaccharidbildung für mehr Mundgefühl, fruchtige Erdbeer- u. Himbeeraromen, für kräftige Rosétypen u. Blanc de noir	
SAUVY	Hohe Thiolbildung u. grüne Aromatik: Stachelbeere, Passionsfrucht, Cassis, körperbetonte Weine, Für Sauv. Blanc, Scheurebe, MTH, Silv., würzige Rosé	
UVAFERM SLO	Moderne fruchtige Weißweine mit Pfirsich u. Maracujaaromen, für Riesling, Kerner, Weißburgunder u. Grauburgunder	
UVAFERM SVG	Schwache Endvergärung, tolles Aroma nach Maracuja, Cassis, Grapefruit, Passionsfrucht, für Sauvignon Blanc, Scheu, Riesling	
SIHA 7	Hoher Endvergärungsgrad, gute Nährstoffversorgung notwendig, tropische Früchte, Ananas, Citrus, für Riesling, MTH, Traminer u. Muskatsorten	
SIHA CRYAROME	hohe Aromaausbeute, für Sauv. Blanc, Riesling, MTH, Silvaner, Scheurebe, Traminer, Muskateller, Roséweine	
SIHAFERM ELEMENT	Feinfruchtige Rieslingaromen, Feuerstein, Citrus, opt. Gärttemp. 19 – 22 °C, für Riesling	
FERMIVIN VB1	Hervorragende Kaltgäreigenschaften, sichere Endvergärung, blumige u. fruchtige Aromaester, Universelle zur Vergärung aller Weißweine	
FERMIVIN SM102	= FERMI BLANC AROM, florale u. Rebsortentypische Aromen, für Traminer, Morio, Muskateller, Bacchus, Rivaner	
ZYMAFLORE X 5	Starke Bildung exotischer u. blumiger Aromen, Grapefruit, Maracuja, frische u. komplexe Weine, für Riesling, Sauv. Blanc, Silvaner, Bacchus, Grauburgunder	
ZYMAFLORE VL3	Rebsortentypische grüne Aromen bei Sauv. Blanc, für Sauv. Blanc, Scheurebe, Silvaner,	

Produkt	Hefen für Weißwein	Menge in kg
Maurivin AWRI R2	Guave, Grapefruit, Litschi, Ananas, tropische Früchte, gute Vergärung, Für Gewürztraminer, Muskateller, neutrale Sorten wie Chenin Blanc, Seccogrundweine	
MAURIVIN PLATINUM	Bildet keinen Schwefelwasserstoff u. damit praktisch keinen Böckser, für fruchtige Weiß-, Rosé- u. Rotweine	
MAURIVIN MAXI THIOL	Hohe Thiolbildung mit Aromen nach Passionsfrucht, Grapefruit, Maracuja, Cassis Für Sauv. Blanc, fruchtige Weiss- und Roséweine	
Maurivin AWRI 350 =Anaferm Primo	Feine Fruchtester, langsame Gärung u. dadurch geringer SO2 Bedarf, gut zum Abstoppen geeignet, für Edelsüße Weine, BA, TBA, Bacchus, Scheurebe, Traminer	

Produkt	Hefen für Rotwein	Menge in kg
ANAFERM RUBIN	Aromatische Rotweine, Standardhefe für alle Rotweinsorten insbes. Portugieser u. Dornfelder	
ANAFERM FRUCHT	Sortentypische frische Fruchtaromen, für alle fruchtigen Rotweine u. sehr gut für Roséweine	
LALVIN RC212	Für Maischegärung, samtige, weiche Premiumweine, Brombeere, Kirsche, Hervorragend für Spätburgunder aber auch Schwarzriesling geeignet	
LALVIN D 254	Maischegärung, mehr Volumen u. Komplexität, bei vollreifen Lesegut feine Noten von Kaffee u. Zartbitterschokolade, für Merlot, Cabernet, Spätb., St. Laurent, Dornf., Barr	
SIHA 8	Für erhitzte Rotweine u. Maischegärung, hohe Farbausbeute, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, Spätb., Dornfelder, Merlot, Cabernet Sauv.	
SIHA 10	Maischegärung, gute Tanninstruktur, sehr hohe Polysaccharidbildung, würzige Aromen, Zartbitterschokolade, Dornfelder, Lemberger, Cab. Sauv., St. Laurent, Barr.	
FERMICRU VR 5	Maischegärung, fördert weiche Tannine, Farbinsensiv, würzige Aromen, Pflaume, rote Früchte, für Spätburgunder, Frühburgunder, Cab. Sauvignon, Merlot	

Produkt	Nährstoffe für Hefen u. Bakterien	Gebinde	Menge in kg
VITAMIN B 1	Dosage: max. 0,6 g / 1000 l	100 gr	
GÄRSALZ	Diammoniumphosphat	25 kg	
ANAVITAL SPEZIAL	Inaktiviert Hefe	2,5 kg / 10 kg	
OPTI-RED	Inaktiviert Hefe, mit Polysacchariden	2,5 kg	
OptiMUM-RED	Hefeautolysat mit deutlich erhöhtem Gehalt an Polysacchariden.	1 kg	
OPTI-WHITE	Inaktivierte Hefe mit Glutathion	2,5 kg	
STIMULA Sauv. blanc	Hefeautolysat für Sauv. Blanc, Scheurebe	1 kg	
STIMULA Chardonnay	Hefeautolysat für Chard., Graub., Weißb., Riesling	1 kg	
STIMULA Pinot Noir	Hefeautolysat für Spätb., Frühb., St. Laurent	1 kg	
STIMULA Cabernet	Hefeautolysat für Cab. Sauv., Merlot, Dornfelder	1 kg	
GO-FERM	Hefeaktivator	2,5 kg	
GO-FERM Sterol Flash	Die Neuentwicklung! Instantlöslich, zusammen mit der Hefe bei 15 °C, zugabe in das Gärgebinde ohne Temperaturanpassung!	2,5 kg	
ANAVITAL EXTRA	Kombipräparat mit Vitamin B1, Gärnsalz, inaktivierte Hefe u. feine Zellulose, Dosage: max. 1200 g / 1000 l	2,5 kg / 10 kg	
ACTI ML	Aktivator für den biologischen Säureabbau	1 kg	
ANAVITAL ML	Inaktivierte Hefe für den BSA	1 kg	
ML RED BOOST	Spez. BSA-Nährstoff für Rotweine,	1 kg	
OPTI'MALO BLANC	Spez. BSA-Nährstoff für Weißweine	1 kg	
Vano Vital Bio Spezial	inaktive Biohefen	2,5 kg / 10 kg	
GLUTASTAR	Oxidationsschutz, fördert Thiole, Sauv. Blanc, Scheu, Roséwein	1 kg	

GO-Ferm Sterol Flash

- Einzigartiger Hefeaktivator für die Rehydratation der Hefe in kaltem Wasser im vergangenen Jahr erfolgreich getestet
- Erlaubt es die Hefe ohne Verlust an Vitalität und Lebensfähigkeit in kaltem Wasser (ab 15 °C) zu rehydrieren
- Keine Vorvermehrungsschritte zur Temperaturanpassung notwendig (Die rehydrierte Hefe wird nach 15 min. direkt dem Most zugegeben!)
- **EU-Bio zugelassen**
- **Zeitersparnis von 2 - 3 Stunden bei Weiß- und Roseweinbereitung im Vergleich zur herkömmlichen Heferehydrierung**

Mostvorklärung und Schönung		
Produkt	Gebinde	Menge in kg
Aktivkohle GE, staubarm	5 kg / 20 kg	
Geosorb, Spezialkohle	2,5 kg / 5 kg	
Ca-Na-Bentonit	20 kg	
Gelatine flüssig	5 kg / 25 kg	
Flotationsgelatine	7 kg / 25 kg	
Kieselöl	5 kg / 25 kg	
Anafin Most K	2,5 kg / 10 kg	
Anafin-Pur	2,5 kg / 10 kg	
Inofine V Erbsenprotein pulver	5 kg / 15 kg	
Clari V Erbsenprotein flüssig	10 kg / 25 kg	
Polymust Rose	1 kg / 10 kg	
Vegeflot	1 kg / 10 kg	
VANO Most Silikate, Kasein, Biogelatine	2,5 kg / 10 kg	

Enzyme		
Produkt	Gebinde	Menge in kg/l
Lallzyme HC	0,1 kg	
Lallzyme C-Max	0,25 kg	
Lallzyme Cuvée Blanc	0,1 kg	
Lallzyme Oe	0,1 kg	
Lallzyme EXV	0,1 kg	
Lallzyme Beta	0,1 kg	
Lallzyme MMX	0,1 kg	
Panzym Fino	0,1 kg	
Panzym Extrakt	0,1 kg	
Lafazym Thiols	0,25 kg	
Sepazym Weiß	1 l	

Panzym Extrakt:

- Maischemazeration weißer und roter Trauben
- Schonende Extraktion wertvoller Aromastoffe u. -vorstufen,
- weiche Tannine, stabile Farbstoffe
- **EU-Bio zugelassen**

Starterkulturen für den biologischen Säureabbau		
Produkt	Gebinde	Anzahl
Viniflora Oenos	2,5 hl / 25 hl / 250 hl	
Uvaferm Alpha	10 hl / 25 hl / 100 hl	
Lalvin VP 41	2,5 hl / 25 hl / 250 hl	
ML Prime	2,5 hl / 25 hl / 100 hl	

Chips und Tannine		
Produkt	Gebinde	Menge in kg
Maischchips Light getoastete + ungetoastete Chips	7 kg	
Oenochips Premium	5 kg	
Tannin F	1 kg	
Tannin VR Supra	1 kg	
Galalcool	1 kg	

Schwefelprodukte, Säuren, Filtration, Bioprotektion		
Produkt	Gebinde	Menge in kg
Kaliumdisulfid	5 kg / 10 kg / 25 kg	
Keller-Mostsulfid, flüssig	5 kg / 10 kg / 25 kg	
Ascorbinsäure	1 kg / 5 kg / 25 kg	
L-Weinsäure	25 kg	
Citronensäure	5 kg / 25 kg	
Kieselgur C 1200	15 kg	
Kieselgur C 3500	20 kg	
Beoclite 5000	20 kg	
Becocell 2000	10 kg	

Nicht in der Bestellliste aufgeführte Hefen u. sonstige Artikel besorgen wir Ihnen gerne!!!		
Produkt	Gebinde	Menge in kg

Datum, Weingut, Unterschrift

Weitere Produktinformationen finden Sie in unseren Navigatoren für **Hefen, Nährstoffe, Enzyme, Mostbehandlungsmittel und den biol. Säureabbau**

Bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Ihr Weinlabor Kiefer

