

## Inhaltsverzeichnis

### Produktgruppe

Pflanzenhilfsmittel  
 Enzyme  
 Mostbehandlung  
 Anaferm & Ecoferm - Hefen  
 IOC, Lalvin, Uvaferm, Enoferm und sonstige Hefen  
 Nährstoffe und Aktivatoren  
 Tannine und Chips  
 Säuremanagement  
 Schönungsmittel  
 Stabilisierung  
 ZEFÜG Bio-Produkte

Artikel finden

Hier finden Sie die Verpackungseinheiten des Artikels, ggf. Hinweis für Bedarf

Geben Sie hier gewünschte Anzahl der Verpackungseinheiten als Ganzzahl ein

Pflanzenhilfsmittel			
Artikel	Verpackungseinheit		gewünschte Anzahl
<b>LaVigne AROMA</b>	2 x 3 kg	AluBtl	<input type="text"/>
Steigerung von Aromavorstufen in der Traube		6 kg für 1 ha	<input type="text"/>

Diese PDF können Sie speichern und danach per Mail an uns versenden.  
 Sie können uns die Anfrage auch per Fax oder auf dem Postweg zusenden.

Weiterer Vorteil:

Sie können folgende Liste am PC ausfüllen.  
 Für eine schnelle Bearbeitung geben Sie hinter der Verpackungseinheit ihre Wunschmenge in Ganzzahl ein.

am Ende der Liste finden Sie die Eingabemöglichkeit ihrer Kontaktdaten

## Pflanzenhilfsmittel

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>LaVigne AROMA</b> Steigerung von Aromavorstufen in der Traube	2 x 3 kg AluBtl 6 kg für 1 ha	_____
<b>LaVigne MATURE</b> Steigerung der Phenolreife in der Traube	3 x 2 kg AluBtl 2 kg für 1 ha	_____

## Enzyme

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>Lallzyme C-Max</b> Klärung bei niedrigen Temperaturen, ab 5°C	250 g Dose	_____
<b>Lallzyme Beta</b> Aromafreisetzung durch starke glycosidische Aktivität	100 g Dose	_____
<b>Lallzyme Cuvée Blanc</b> Weißwein	100 g Dose	_____
<b>Lallzyme Cuvée Rouge</b> Rotwein	100 g Dose	_____
<b>Lallzyme EX-V</b> Rotweinbereitung	100 g Dose	_____
<b>Lallzyme HC</b> Klärung, ab 12°C	100 g Dose	_____
<b>Lallzyme MMX</b> Harmonische Geschmacksintensivierung, mehr Komplexität, MLF-Förderung, mit Glucanase-Aktivität	100 g Dose	_____
<b>Lallzyme OE</b> Hohe Farb- und gezielte Gerbstoffextraktion, Aromafreisetzung	100 g Dose	_____

## Mostbehandlung

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>ANAFIN Most K</b> Phenolreduktion und Mostvorklärung (Silikate, <b>Kasein</b> , Gelatine)	2,5 kg AluBtl	_____
<b>ANAFIN Most (allergenfrei)</b> Phenolreduktion und Mostvorklärung (Silikate, Gelatine, PVPP)	2,5 kg AluBtl	_____
<b>ANAFIN Most Qi</b> Chitinderivat zur veganen Phenolreduktion und Adsorption von Pilznoten im Most (Chitosan, Silikate, Aktivkohle)	2,5 kg AluBtl	_____
<b>IOC Qi No(OX)</b> Chitinderivat (mit Bentonit) zur Mostklärung ohne tierische Proteine sowie zur Entfernung von Pilznoten in Most und Wein	1 kg AluBtl	_____
<b>IOC Qi'Up</b> Chitinderivat zur Flotation ohne tierische Proteine	1 kg AluBtl	_____
<b>Flotationsgelatine FG</b> Hochbloomige Gelatine zur Flotation	2,5 kg AluBtl	_____
<b>Pulverkohle GE</b> Staubarme Aktivpulverkohle zur Geschmacksharmonisierung	5 kg Eimer	_____

## ANAFERM & ECOFERM - Hefen

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>ANAFERM Classic</b> Fruchtige, trockene und gehaltvolle Weißweine und Sekte	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM Exotic</b> Für alle Weißweinsorten geeignet, exotische Fruchtaromen	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM Frucht</b> Sortentypische Fruchtaromen, Polysaccharidbildung	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM Komplex</b> Für aromatische Weine mit sehr guter Komplexität	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM Primo</b> Für fruchtbetonte Weißweine (verbesserte Stammeigenschaften)	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM Riesling</b> Für schlanke, klassische Rieslinge, feines Fruchtaroma	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM Rubin</b> Für sortentypische Fruchtaromen, für alle Rotweintypen	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM Verde</b> Hohe Thiolfreisetzung, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Bacchus	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM 44</b> Hohe Temperatur- und Alkoholtoleranz, fruchtig und reintönig	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ANAFERM 5</b> Starkgärhefe bei Gärstörungen	0,5 kg VakBtl	_____
<b>ECOferm Basic</b> Bereitung von sauberen Weiß- und Rotweinen in Basisqualität	15 kg VakBtl	_____
<b>ECOferm Red</b> Ansprechende Aromatik und ausgewogene Komplexität für Rotweine	15 kg VakBtl	_____

## IOC - Hefen (u.A. für die Sektherstellung)

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>IOC 18-2007</b> Hefe für Flaschengärung auch bei schwierigsten Bedingungen	0,5 kg VakBtl	_____
<b>IOC Fizz +</b> Hefe für fruchtig, aromatische Sekte / Tankgärverfahren	0,5 kg VakBtl	_____
<b>IOC Divine</b> Hefe mit schneller Autolyse; gibt Schmelz und Länge am Gaumen	0,5 kg VakBtl	_____

## Lalvin, Uvaferm & Enoferm - Hefen

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>Enoferm Simi White</b> Aromatische Weißweine (gut zum Abstoppen)	0,5 kg VakBtl	_____
<b>Lalvin L1597</b> Exkl. Ausdrucksvolle, sehr fruchtige und reintönige Weine	0,5 kg VakBtl	_____
<b>Lalvin Rhône 2056 YSEO</b> Exkl. Reife Fruchtaromen mit leichten Röstaromen	0,5 kg VakBtl	_____
<b>Lalvin Rhône 4600</b> Roséweine, Blanc de Noir	0,5 kg VakBtl	_____
<b>Lalvin Clos YSEO</b> Sehr komplexe Rotweine	0,5 kg VakBtl	_____

<b>Lalvin CY3079 YSEO</b> Burgundersorten & Chardonnay	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin EC1118</b> Weißweine und Sekte	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin ICV D47 YSEO</b> Müller-Thurgau	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin 71B YSEO</b> Roséweine	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin ICV OKAY YESO</b> Gärstarker Hefestamm für zuverlässige Endgärung	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin BIODIVA</b> Torulaspora delbrueckii	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin S6U</b> Grauburgunder und Gewürztraminer	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin R2</b> Weiße Burgunder	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin W15</b> Chardonnay und Burgundersorten	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin DV10</b> Sekte "Cava"-Typ, für Chardonnay und Burgundersorten	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin BM 4x4</b> Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Regent	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin V1116</b> Schwierige Moste, Rot- und Weißweine	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin Flavia</b> Nicht-Saccharomycet mit $\beta$ -Glucosidase-Aktivität	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin ICV D 254 YSEO</b> Exkl. Komplexe Rotweine, reife Fruchtaromen	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin RC212</b> Exkl. Pinot Noir und Spätburgunder, feinfruchtige Sortenaromen	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin R-HST</b> Exkl. Feine, sortentypische Rieslinge	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin Sensy YSEO</b> Weißweinhefe mit geringer SO <sub>2</sub> -Bildung	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Lalvin W</b> Weißweinhefe, Selektion Veitshöchheim	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Level 2 TD</b> Exkl. Charakteristische Aromen einer spontanen Gärung	1 kg	Kit	_____
<b>Uvaferm 228</b> Hohe $\beta$ -Glucosidase-Aktivität	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Uvaferm BDX YSEO</b> Kräftige, ausdrucksstarke Rotweintypen	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Uvaferm CEG</b> Fruchtige Rieslinge und Müller-Thurgau-Weine	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Uvaferm GHM YSEO</b> Fruchtige Weißweine, speziell für Riesling	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Uvaferm SLO</b> Zuverlässige Weißweinhafe	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Uvaferm SVG</b> Zuverlässige Gärung, fördert mineralische Noten, Sauvignon Blanc	0,5 kg	VakBtl	_____
<b>Uvaferm eXence</b> Mehr Thiole und Fruchtester, WW (Sauvignon Blanc) und Rosé	0,5 g	VakBtl	_____

## Nährstoffe und Aktivatoren

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>ANAVITAL Basic</b> Basisnährstoff, DAP, Cellulose und Vitamin B1	2,5 kg AluBtl	_____
<b>ANAVITAL Extra</b> Komplexnährstoff, DAP, inaktivierte Hefen, Cellulose und Vitamin B1	2,5 kg AluBtl	_____
<b>ANAVITAL Spezial</b> Inaktivierte Hefen, 100% organisch	2,5 kg AluBtl	_____
<b>ANAVITAL SystemArome</b> Nährstoffkit für Weißwein	1 St Kit für 100hl	_____
<b>ANAVITAL ML</b> Aktivator für die MLF	1 kg AluBtl	_____
<b>Diammoniumphosphat</b> Hefenährstoff	25 kg Sack	_____
<b>Lallemand OPTILEES</b> Aktivator zur Unterstützung der Endgärung und der MLF	2,5 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin Acti ML</b> Exkl. Aktivator zur Unterstützung der MLF im Rotwein	1 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin ML Red Boost</b> Exkl. Spezialaktivator für die MLF im Rotwein	1 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin Fermaid E Blanc</b> Komplexnährstoff für stark vorgeklärte Weißweine	2,5 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin Fermaid O</b> 100% organischer Hefenährstoff	2,5 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin GoFerm</b> Schutz und Aktivierung beim Rehydratisieren der Hefen	1 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin GoFerm Protect</b> Zur Heferehydratisierung bei hohen Alkoholgehalten	2,5 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin Opti Red</b> Polysaccharidextraktion	1 kg AluBtl 2,5 kg AluBtl	_____ _____
<b>Lalvin OptiMUM RED</b> Autolysat von spezifischer Weinhefe für die Rotweibereitung	1 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin Opti White</b> Hefenährstoff zur Weißweibereitung, inaktive Hefen mit antioxidativem Potential	1 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin OptiMUM WHITE</b> Hefenährstoff für Weißweibereitung, inaktive Hefen mit antioxidativem Potential	1 kg AluBtl	_____
<b>Lalvin Opti'Malo Blanc</b> Aktivator und Nährstoff für die MLF im Weißwein	1 kg AluBtl	_____
<b>Vitamin B1</b> 100% Vitamin B1	0,1 kg AluBtl	_____

## Tannine und Chips

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>Oenochips Arome (inklusive Extraktionsbeutel)</b> Ausgeprägte Toastaromen aus amerikanischer Eiche	10 kg Karton	_____

<b>Oenochips Classic</b> Ausgewogenes Aromaverhältnis, dezente Holznoten und Toastaromen	5 kg	Karton	_____
	kg	Pal	_____
<b>Oenochips Premium</b> Ausgeprägte Toastaromen mit deutlicher Vanillearomatik, aus französischer Eiche	5 kg	Karton	_____
<b>Tannin E</b> Junges Eichtannin zur Klärung von Rotweinen	0,5 kg	Dose	_____
<b>Tannin F</b> Maischetannin zum Farb- und Oxidationsschutz	1 kg	AluBtl	_____
<b>Tannin FT</b> Stark getoastetes Eichtannin mit weicher Note	0,5 kg	Dose	_____
<b>Tannin GS</b> Traubenschalentannin	0,25 kg	Dose	_____
<b>Tannin OE</b> Zur Klärung von Rotweinen und Verbesserung der Reife	0,5 kg	Dose	_____
<b>Tannin S</b> Traubenschalentannin "fruchtig"	0,5 kg	Dose	_____
<b>Tannin K</b> Kastanientannin zur Klärung und Farbstabilisierung	1 kg	AluBtl	_____
<b>Tannin T</b> Getoastetes Eichtannin	0,5 kg	Dose	_____

## Säuremanagement

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>Bactiless</b> Chitosanderivat zur Reduktion von Milch- und Essigsäurebakterien im Most	0,5 kg Dose	_____
<b>Malocarb</b> Homogenes Gemisch aus Kalk und L+Weinsäure	10 kg Karton	_____
<b>Kalk EF</b> (auch zur Doppelsalzsäuerung)	25 kg Sack	_____
<b>KHC</b> Kaliumbicarbonat zur Feinentsäuerung	25 kg Sack	_____
<b>L+ Weinsäure</b> Organische Säure, food grade	25 kg Sack	_____
<b>Acidophil+</b> MLF-Kultur + Aktivator für Weißweine mit sehr niedrigem pH-	1 St. Kit für 50 hl	_____
<b>Lallemand V22 I.p.</b> MLF-Kultur zur Sicherung von Fruchtaromen in Rotweinen mit hohen pH-Werten	1 St. Btl für 25 hl	_____
<b>Lallemand ML Prime</b> Hochkonzentrierte Plantarum-Kultur für Rotweine mit pH > 3,4	1 St. Btl für 25 hl	_____
<b>Lalvin VP41</b> Gärstarke MLF-Kultur für Weine mit hohen Alkoholgehalten; aktiv bis pH 3,1; erhöht Volumen und Körper	1 St. Btl für 2,5 hl	_____
<b>Milchsäure 80%</b> Organische Säure, biologisch gewonnen	25 kg Kanister	_____
<b>Uvaferm Alpha</b> MLF-Kultur für fruchtige Rotweine	1 St. Btl für 10 hl 1 St. Btl für 25 hl	_____ _____
	1 St. Btl für 100 hl	_____

<b>Uvaferm Alpha -ONE STEP-</b> mit Aktivator Effiziente Behandlung großer Gebindevolumen von Rotweinen und Weißweinen	1 St.	Kit für 100 hl	_____
<b>Uvaferm Beta</b> MLF-Kultur, fördert den Erhalt des Sortencharakters der Weine	1 St.	Btl für 10 hl	_____
	1 St.	Btl für 25 hl	_____
	1 St.	Btl für 100 hl	_____
<b>Malotabs</b> MLF-Kultur in Tablettenform für Barriques	5 x 1 Tab	1 Tab für 2,5 hl	_____
<b>Zitronensäure</b> Organische Säure, Monohydrat, food grade	25 kg	Sack	_____

## Schönungsmittel

Artikel	Verpackungseinheit		gewünschte Anzahl
<b>ANAFIN Qi</b> Vegane Gerbstoffreduktion für Most und Wein	1 kg	AluBtl	_____
<b>ANAFIN Opti</b> Gerbstoffbehandlung (Silikate, Kasein und PVPP)	2,5 kg	AluBtl	_____
<b>ANAFIN Pur</b> Schonende Gerbstoffbehandlung (Silikate mit Kasein)	1 kg	AluBtl	_____
<b>ANAFIN Soft P (kaseinfrei)</b> Granuliertes und staubarmes PVPP zur Direktanwendung	1 kg	AluBtl	_____
<b>ANASTAB Mannopro</b> Unterstützung der Weinsteinstabilität	0,5 kg	Dose	_____
<b>Bentopur</b> Eisenarmes Getränkebentonit zur Schönung von Most und Wein; zum Mitvergären geeignet	20 kg	Sack	_____
<b>Ca-Na-Bentonit</b> Spezialbentonit für die Getränkebehandlung	25 kg	Sack	_____
<b>Clari V</b> Flüssiges Erbsenprotein	1 kg	Flasche	_____
<b>Hausenblase Lösung 1,2%</b> Gerbstoffharmonisierung und Klärung von Jungweinen	1 kg	Flasche	_____
<b>IOC Fyneo</b> Hefeprotein zur Gerbstoffschönung bei Rotwein (alternativ zu Gelatine)	1 kg	AluBtl	_____
<b>IOC Inofine V</b> Erbsenprotein zur Schönung und Flotation ohne tierische Proteine	1 kg	AluBtl	_____
<b>IOC Netarom</b> Inaktivierte Hefe zur Absorption reduktiver Noten	1 kg	AluBtl	_____
<b>IOC Netarom Extra</b> Inaktivierte Hefe, natürlich angereichert mit Kupfer	1 kg	AluBtl	_____
<b>IOC Ultima Fresh</b> Mannoproteine für Frische und Mouthfeel (Weißwein)	0,5 kg	AluBtl	_____
<b>IOC Ultima Soft</b> Mannoproteine zur Abrundung und mehr Fülle (Rotwein)	0,5 kg	AluBtl	_____
<b>IOC Qi Trapping</b> Chitosanprodukt zur Entfernung von Metallen	1 kg	AluBtl	_____
<b>Kieselol 30% alk.</b> Alkalisch aufgeschlossenes Kieselol zur Klärschönung von Jungweinen	25 kg	Kanister	_____
<b>Sili Aktiv (kaseinfrei)</b> Derivat aus aktiven Silikaten und Hausenblase	1 kg	AluBtl	_____

<b>Sili Brillant Ag</b> Silberchlorid auf Silikaten	1 kg	AluBtl	_____
<b>Sili Plus</b> Derivat aus Silikaten mit aktiven Oberflächen, Hausenblase und PVPP	1 kg	AluBtl	_____
<b>Sili Pur (kaseinfrei)</b> Hochreine Silikate zur Phenolbehandlung	1 kg	AluBtl	_____
<b>Sikucit</b> Kupfercitrat auf Silikaten	1 kg	AluBtl	_____
<b>Lalvin Longevity</b> Schützt den Wein vor Oxidation	1 kg	AluBtl	_____
<b>Lalvin REDULESS</b> Inaktivierte Hefe, natürlich angereichert mit Kupfer	2,5 kg	AluBtl	_____

## Stabilisierung

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>ANASTAB CMC</b> 10% CMC-Lösung zur Weinstabilisierung	10 kg Kanister	_____
<b>ANASTAB Gum</b> Mikrofiltrierte Gummi Arabicum-Lösung 20% - sofort filtrierbar	1 kg Flasche	_____
<b>Ascorbinsäure</b> Zum Oxidationsschutz	1 kg AluBtl	_____
<b>CMC PLUS</b> 21% CMC-Lösung zur Weinstabilisierung	5 kg Kanister	_____
<b>Gummi Arabicum Lösung 25%</b> Verhindert die Ausscheidung von Kristallen, Metallen und Depot in Rotweinen	5 kg Kanister	_____
<b>Metaweinsäure Plus</b> Weinstabilisierung	1 kg Karton	_____
<b>No Brett Inside</b> Reines Chitosan zur Verhinderung von Brettanomyces Hefen	0,1 kg AluBtl	_____
<b>LiquiSulf</b> Ammoniumhydrogensulfidlösung (20%) zur sicheren und einfachen SO <sub>2</sub> - Dosage bei Most, Maische und Jungwein	5 kg Kanister 25 kg Kanister	_____ _____
<b>IOC Inodose 2</b> Sprudelnde Tabletten mit je 2 g SO <sub>2</sub>	48 x 2 g Pack	_____
<b>IOC Inodose 5</b> Sprudelnde Tabletten mit je 5 g SO <sub>2</sub>	48 x 5 g Pack	_____
<b>IOC Sulfivin K150</b> Kaliumhydrogensulfidlösung mit 150 g/l SO <sub>2</sub> , ganzjährig einsetzbar	12 kg Kanister	_____

## ZEFÜG Bio-Produkte

Artikel	Verpackungseinheit	gewünschte Anzahl
<b>Lalvin EC 1118 BIO</b> Bereitung von Schaumweinen, Weißweinen, Roséweinen	0,5 kg VakBtl	_____
<b>VANO gel bio</b> Biogelatine zur Flotation und Sedimentation	2,5 kg AluBtl	_____



<b>VANO vital bio spezial</b> Nährstoff aus inaktiven Biohefen	2,5 kg	AluBtl	_____
<b>VANO most *</b> Gerbstoffharmonisierung - Silikate, Kasein, Biogelatine	2,5 kg	AluBtl	_____
<b>VANO vital *</b> Komplexnährstoff aus inaktiver Biohefe, Cellulose, DAP, Vitamin B1	2,5 kg	AluBtl	_____

\* Zur Erzeugung von ökologischem Wein zugelassen gemäß Anhang VIIIa der Verordnung (EG) Nr. 889/2008  
Diese Produkte sind in dieser Zusammensetzung die einzig verfügbaren ihrer Art.

Kontaktdaten für Versand

**Name:** \_\_\_\_\_

**Vorname:** \_\_\_\_\_

**Weingut/Firma:** \_\_\_\_\_

**Plz:** \_\_\_\_\_

**Ort:** \_\_\_\_\_

**Strasse:** \_\_\_\_\_

**Nr.:** \_\_\_\_\_

**Tel.:** \_\_\_\_\_

**mobilNr.:** \_\_\_\_\_

**email:** \_\_\_\_\_

**Wunschtermin Lieferung:** \_\_\_\_\_