

## Reinzuchthefen

Trends 2018!

## Milchsäurebakterien

Direktbeimpfung: sicher und schnell!



## Hefenährstoffe

Die goldene Wahl für mehr  
Aroma und Fülle!

## Weinenzyme

Gereinigte, hochaktive Enzyme!

**EAT•N**

*Powering Business Worldwide*

## Reinzuchthefen



## Empfehlungen für den Herbst 2018:



### Cross Evolution YSEO

- fördert die rebsortenspezifischen Aromen
- für Grau- und Weißburgunder
- Selektion aus Stellenbosch, Südafrika

### LALVIN® IONYS WF™ YSEO

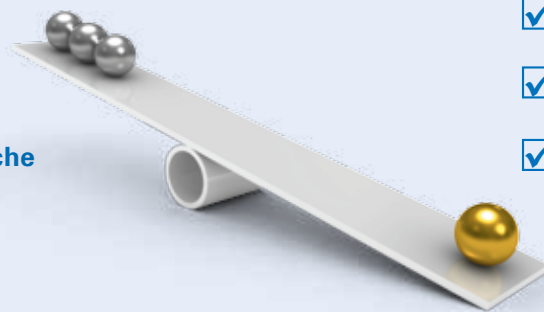
- für gesteigerte Glycerinbildung
- bildet weniger Alkohol
- für mehr Mouthfeel und Frische

### Weitere Reinzuchthefen:

Weißweihen	Rotweihen	Roséweihen	Biozertifizierte Hefen
SIHA CRYAROME®	SIHA FERM® Finesse Red	SIHA® Rubino Cru	LALVIN® ICV OKAY Bio
LALVIN® CY 3079	LALVIN® RC 212	LALVIN® Rhône 4600	LALVIN® EC 1118 Bio

## Hefenährstoffe

Anorganische Salze



- Frische
- Organische Komplex-Hefenährstoffe
- Aroma und Fülle

## Empfehlungen für den Herbst 2018:

### Stimula Chardonnay™ Neu

- für Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder, Riesling
- 100 % organischer Hefenährstoff aus Hefeautolysat
- Bildung und Erhalt von positiven flüchtigen Frucht-esteraromen

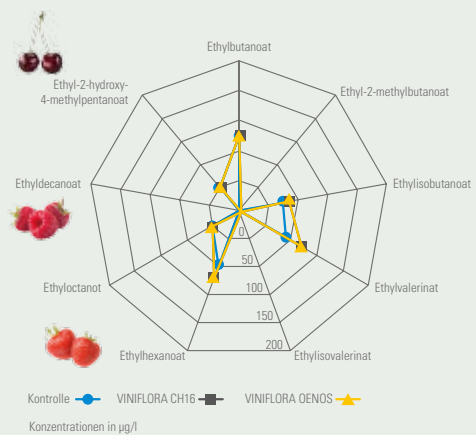
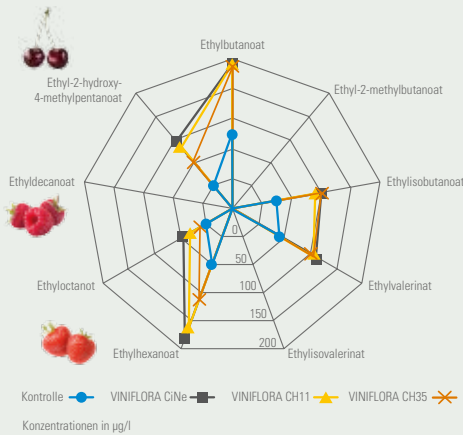
### Stimula Sauvignon blanc™ Neu

- für Sauvignon blanc, Silvaner, Gewürztraminer
- 100 % organischer Hefenährstoff aus Hefeautolysat
- Ausbildung von rebsortenspezifischen Thiolaromen

### Weitere Hefenährstoffe:

Inaktive Hefen	Hefeautolysate	Biozertifizierte Hefezellwand	Komplexnährstoff
LALVIN® GO-FERM	Stimula Sauvignon blanc™	SIHA® PROFERM® Bio	SIHA® PROFERM® H+2
OptiMUM WHITE®	Stimula Chardonnay™	Bio Yeast Cell Walls	SIHA® PROFERM® Plus

# Milchsäurebakterien



## Empfehlungen für den Herbst 2018:

### VINIFLORA® CH11 Freasy™

- für Simultanbeimpfung von Weißmost oder -wein
- hochaktiv bei pH-Wert  $\geq 3,0$
- gefrorene Freasy™ Starterkultur

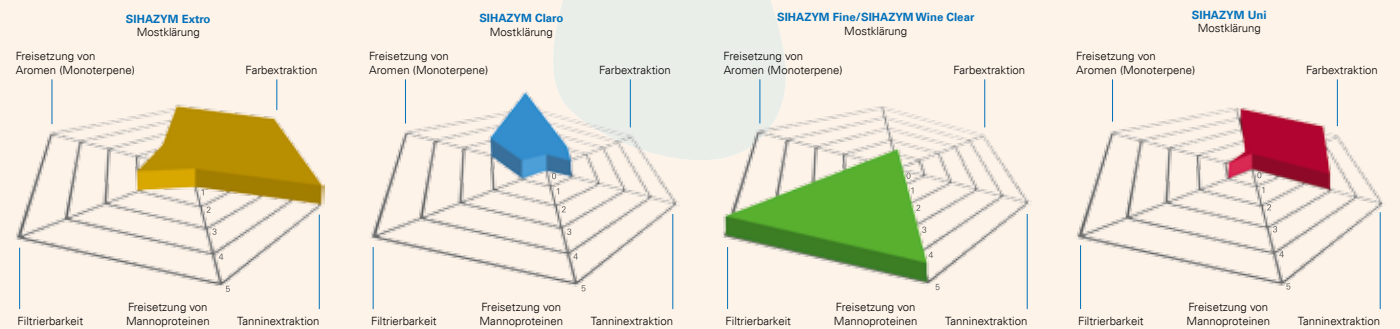
### VINIFLORA® OENOS 2.0

- für die Beimpfung von Rotweinmaischen und Weinen
- Malolaktische Aktivität ab pH-Wert  $\geq 3,1$  und ab 15 °C
- gefriergetrocknete und gefrorene LS-Starterkultur

#### Weitere Milchsäurebakterien:

Weißwein citrat-positiv	Rotwein citrat-positiv	Roséwein citrat-positiv	Weißwein / Rotwein / Roséwein citrat-negativ
VINIFLORA® CH11	VINIFLORA® OENOS 2.0	VINIFLORA® CH11	VINIFLORA® CiNe
VINIFLORA® CH35	VINIFLORA® CH16	VINIFLORA® OENOS 2.0	

# Weinenzyme



## Empfehlungen für den Herbst 2018:

### SIHAZYM® Claro

- für schnelle und effektive Mostklärung
- aktiv ab 8 °C
- kurze Sedimentationszeit: 2 – 4 Stunden

### Panzym® Rosé

Neu

- flüssiges Maischeenzym für Roséweine
- aktiv ab 5 °C
- keine Überextraktion von Tanninen

#### Weitere Weinenzyme:

Mostvorklärung	Maischeextraktion	Verbesserung Filtration	Aromenfreisetzung
SIHAZYM® Claro	SIHAZYM® Extro	SIHAZYM® Fine	SIHAZYM® A
SIHAZYM® Flot (flüssig)	Panzym® Rosé (flüssig)	SIHAZYM® Wine Clear	

# Eaton Weinnavigator

## Produkte für die Weinbereitung

Hefen, Hefenährstoffe, Weinenzyme,  
Biologischer Säureabbau, Weinschönungs-  
produkte, Filtration



# Eaton Wein Team

## Experten

### Sebastian Jenne

Vertriebsleiter Wein/Sekt  
+49 151 58054836  
SebastianJenne@eaton.com



### Frank Ames

Regional Vertriebsleiter Wein/Sekt  
Mosel/Ahr/Luxemburg  
+49 172 6741200  
FrankAmes@eaton.com



### Stefan Huber

Regional Vertriebsleiter Wein/Sekt  
Pfalz/Bergstraße/Baden  
+49 172 6711624  
StefanHuber@eaton.com



### Thomas Kreuter

Regional Vertriebsleiter Wein/Sekt  
Rheinhessen/Rheingau  
+49 172 6711618  
ThomasKreuter@eaton.com



### Andriy Kuryk

Regional Vertriebsleiter Wein/Sekt  
Osteuropa  
+49 172 6706412  
AndriyKuryk@eaton.com



### Andreas Zang

Regional Vertriebsleiter Wein/Sekt  
Franken/Württemberg/Österreich  
+49 151 15049639  
AndreasZang@eaton.com



LALVIN® ist eine eingetragene Handelsmarke von Lallemand Inc.  
VINIFLORA® ist eine eingetragene Handelsmarke von Chr. Hansen A/S.

[www.eaton-wein.de](http://www.eaton-wein.de)

Herbsthotline: 06704 204-222