

## Reinzuchthefen

Trends 2020!

## Milchsäurebakterien

Direktbeimpfung: sicher und schnell!



## Hefenährstoffe

Die goldene Wahl für mehr  
Aroma und Fülle!

## Weinenzyme

Gereinigte, hochaktive Enzyme!



*Powering Business Worldwide*

## Reinzuchthefen



## Empfehlungen für den Herbst 2020:

### LALVIN® MSB™ YSEO Neu

- fördert weiße Fruchtaromen und florale Noten
- für Sauvignon Blanc, Scheurebe, Riesling
- Selektion aus Marlborough, Neuseeland

### LALVIN® SAUVY Neu

- bildet tropische und grüne Aromen aus
- für thiolhaltige Rebsorten
- für mehr Frische und Typizität

#### Weitere Reinzuchthefen:

Weißweihen	Rotweihen	Roséweihen	Biozertifizierte Hefen
SIHAFERM® Element	SIHAFERM® Finesse Red	SIHA® Rubino Cru	LALVIN® EC 1118 Bio
LALVIN® Persy YSEO <span style="background-color: #0070C0; color: white; padding: 2px;">Neu</span>	LALVIN® RC 212	LALVIN® Rhône 4600	

## Hefenährstoffe

Anorganische Salze



- Frische
- Organische Komplex-Hefenährstoffe
- Aroma und Fülle

## Empfehlungen für den Herbst 2020:

### Stimula Chardonnay™ Neu

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

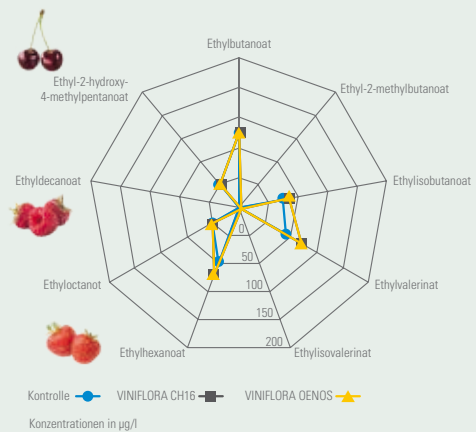
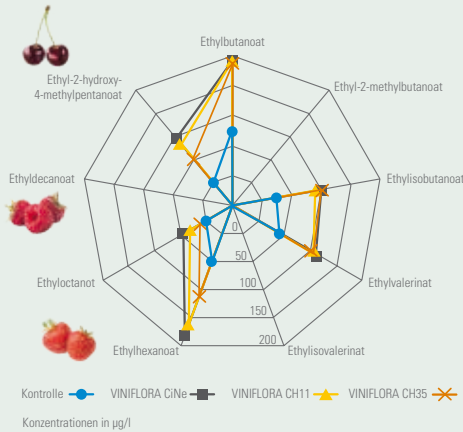
### Stimula Sauvignon blanc™ Neu

- 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 Protect Evolution	Stimula Sauvignon blanc™	SIHA® PROFERM® Bio	SIHA® PROFERM® H+ <sup>2</sup>
OptiMUM Red®	Stimula Chardonnay™	Bio Yeast Cell Walls	SIHA® PROFERM® Plus

# Milchsäurebakterien



## Empfehlungen für den Herbst 2020:

### VINIFLORA® CH11 Freasy™

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

#### Weitere Milchsäurebakterien:

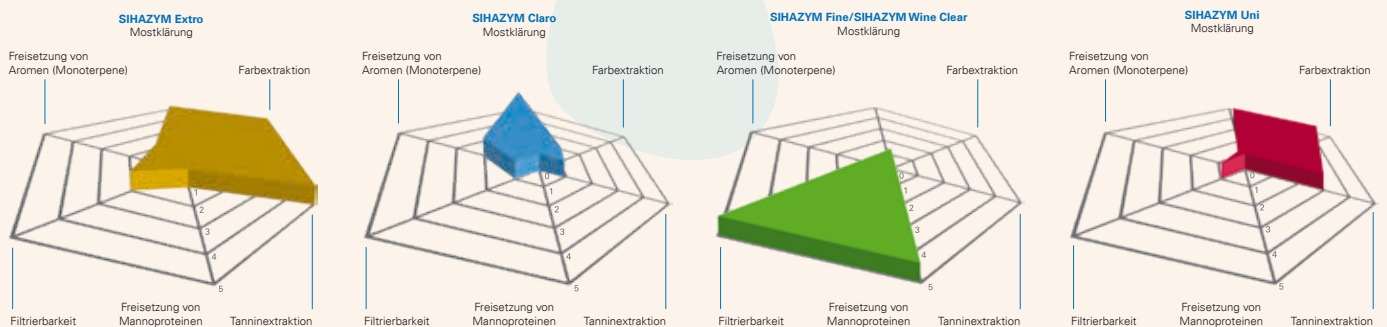
### VINIFLORA® OENOS 2.0

Neu

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

Weißwein citrat-positiv	Rotwein citrat-positiv	Roséwein citrat-positiv	Weiß-, Rot-, 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 2020:

### SIHAZYM® Claro

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

### SIHAZYM® Extro

- Maischeenzym für hohe Farbausbeute
- aktiv ab 8 °C
- gezielte Freisetzung von Farb- und Aromastoffen

#### Weitere Weinenzyme:

Mostvorklärung	Maischeextraktion	Verbesserung Filtration	Aromenfreisetzung
SIHAZYM® Claro	SIHAZYM® Extro	SIHAZYM® Fine	SIHAZYM® A
SIHAZYM® Flot (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  
Baden  
+49 151 58054836  
SebastianJenne@eaton.com



### Frank Ames

Regional Vertriebsleiter Wein/Sekt  
Mosel/Ahr/Luxemburg/Pfalz  
+49 172 6741200  
FrankAmes@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® und OptiMUM Red® sind eingetragene Handelsmarken 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