

KOKOFERM KFT

H-3231 Gyöngyössolymos, Csákkői út 10. • Tel/fax: + 36-37/370-892
E-mail: kokofermkft@kokoferm.hu • Honlap: www.kokoferm.hu

uvaferm[®]

AKTÍV SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐK
ÉLESZTŐTÁPANYAGOK
ALMASAVBONTÓ STARTEREK



KOKO
FERM KFT.
FERMENTÁCIÓ

LALLZYME[®]
ENZIMEK

LALLEMAND

ÁLTALÁNOS MINDEN BORTÍPUSNÁL HASZNÁLHATÓ BORKEZELŐ ANYAGOK

ANYAG NEVE:	ANYAG TÍPUSA:	HATÁSA ÉS BORTÍPUS:	ADAGOLÁS:
OPTI-WHITE	magas glutation tartalmú	Illó fenolok lekötése, rH-csökkentés, fokozzák a fajtajelleget, gyümölcsillatot, aromakomplexitást.	30 g/hl musttisztítás után
OPTIMUM-WHITE	élesztőtápanyagok	Az Opti-White-tal ropogósabb, az Optimum-White-tal krémesebb lesz a bor. Borok visszafiataltítására is.	30 g/hl bor állapotban
MANNOLEES	mannoprotein	Teltség, kerekesség fokozás. Savérzet csökkentés. Édes-bársonyos tanninérzet, húzósság csökkentés.	5-15 g/hl fehér és rozé 10-20 g/hl vörösbor
NOBLESSE	élesztőkészítmény	Vegetális, éretlen aromák csökkentése. Teltség, kerekesség növelése. 1 hét után fejtés.	20-40 g/hl
DRIFINE	halhólyagkollagén derítőszer Nem jelölésköteles!	Erjedés megállítása, élesztő kiülepítés. Tisztító derítés, vörösborok érlelés utáni tükrösre derítése. Mustok derítése. Korán palackozott borok bentonittal komb. hideg derítése.	4 g/hl + hűtés-kénezés 1-1,5 g/hl 2-4 g/hl 1-2 g/hl
REDULESS W	inaktív rézélesztő	Erjedés után jelentkező illat-, szaghiba eltüntetésére.	10-30 g/hl 1 hét múlva fejtés

MINŐSÉGI BOROKHOZ

SZÜRKEBARÁT, PINOT BLANC • FURMINT • HÁRSLEVELŰ • EZERJÓ • LEÁNYKA JUHFARK • KÉKNYELŰ • ZENIT • ZENGŐ • CIRFANDLI

LALLZYME HC	pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim	pektinbontás, lényeredék-növelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikussabb bor	normál dózis: 1 g/q
és/vagy C-MAX	endopektináz enzim	nehezen kezelhető pektin lebontása	hideg v. pekt. szőlő: 2 g/q 2 g/q musttisztításra is
OPTI WHITE	magas glutation tartalmú	Illófenolok lekötése, rH-csökkentés. Fajtajelleg,	30g/hl-t a musttisztítás
OPTIMUM WHITE	élesztőtápanyagok	gyümölcsillat, aromakomplexitás fokozása.	után a mustba keverni
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, komplexebb, illatosabb bor	20 g/hl + 10 g/hl + 10 g/hl
UVAFERM DANSTIL A	fajélesztő	erőteljes erjedési észterképzés, aromás bor	20 g/hl
UVAFERM SC	fajélesztő	erjedési észterképző szekunder aromaélesztő, gyüm. bor	20 g/hl
UVAFERM CM	fajélesztő	friss, gyümölcsös bor	20 g/hl
UVAFERM CGC-62	fajélesztő	még erőteljesebb erjedési észterképzés, gyüm. bor	15 °C feletti erjesztés
UVAFERM CEG	fajélesztő	friss, üde, elegáns borok	20 g/hl
UVAFERM SVG	fajélesztő	bogyós gyümölcs (málna, ribizli, egres)	20 g/hl
UVAFERM 228	fajélesztő	gyümölcsös, fajtajelleges bor	20 g/hl
UVAFERM SLO	fajélesztő	különleges illatú, elegáns borok	20 g/hl
UVAFERM VRB	fajélesztő	telt, testes, érlelt jellegű bor (pl. Tokaji Furmint)	20 g/hl
UVAFERM HPS	fajélesztő	magas poliszacharid-termelés, nagyon telt bor	20 g/hl

ÜDE, FRISS CHARDONNAY

LALLZYME HC	pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim	pektinbontás, lényeredék-növelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikussabb bor	normál dózis: 1 g/q
és/vagy C-MAX	endopektináz enzim	nehezen kezelhető pektin lebontása	hid.v. pekt. szőlő 2 g/q 2 g/q musttisztításra is
Lallz. CUVÉE BLANC	aromafelszabadító, áztató, pektinbontó enzim	aromatikussabb, fajtajellegesebb, ízben és illatban komplexebb bor, pektinbontás, lényeredék növelés, stb.	2 g/q
OPTI WHITE	magas glutation tartalmú	Illó fenolok lekötése, rH-csökkentés. Fajtajelleg,	30 g/hl-t a musttisztítás
OPTIMUM WHITE	élesztőtápanyagok	gyümölcsillat, aromakomplexitás fokozása.	után a mustba keverni
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, komplexebb, illatosabb bor	20 g/hl + 10 g/hl + 10 g/hl
UVAFERM CM	fajélesztő	friss, gyümölcsös, fajtajelleges bor	20 g/hl
UVAFERM 228	fajélesztő	testes, telt, aromatikuss (pl. vanília, méz, mandula, püskösdi rózsza) bor	20 g/hl
UVAFERM ALB	fajélesztő	ausztrál típusú, testes, aromatikuss, gyümölcsészteres bor	20 g/hl
UVAFERM SLO	fajélesztő	barack, egzotikus gyümölcs, citrusos, körtés, dinnyés illatú bor	20 g/hl
UVAFERM CEG	fajélesztő	kiemelten gyümölcsös, illatos bor	20 g/hl
UVAFERM SVG	fajélesztő	bogyós gyümölcs íz, illat	20 g/hl
UVAFERM CGC-62	fajélesztő	erősen észteres illatú bor	20 g/hl
LALLZYME β	aromafelszabadító enzim	a glükózidos kötésű, érzékszervileg inaktív terpénalkoholokat felszabadító, illatfelszabadító, fajtajelleg fokozó enzim.	3-5g/hl, végerjedésben vagy újbórállapotban 12-18 °C-on 3-4 hét

RAJNAI RIZLING • OLASZRIZLING • RIZLINGSZILVÁNI • ZÖLDVELTELINI			
ANYAG NEVE: LALLZYME HC	ANYAG TÍPUSA: pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim	HATÁSA ÉS BORTÍPUS: pektinbontás, lényeredék-növelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikusabb bor nehezen kezelhető pektin lebontása	ADAGOLÁS: normál dózis: 1 g/q hid. v. pekt. szőlő 2 g/q 2 g/q, musttisztításra is
és/vagy C-MAX	endopektináz enzim		
Lallz. CUVÉE BLANC	aromafelszabadító, áztató, pektinbontó enzim	aromatikusabb, fajtajellegesebb, ízben és illatban komplexebb bor, pektinbontás, lényeredék-növelés, stb.	2 g/q
OPTI WHITE	magas glutation tartalmú	illó fenolok lekötése, rH-csökkentés. Fajtajelleg,	30 g/hl-t a musttisztítás
OPTIMUM WHITE	élesztőtápanyagok	gyümölcsillat, aromakomplexitás fokozása.	után a mustba keverni
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, komplexebb, illatosabb bor	20 g/hl+10 g/hl+10 g/hl
UVAERM CEG	fajélesztő	elegáns, gyümölcsös, fajtajelleges, hosszan friss	20 g/hl
UVAERM 228, SLO, CM, DANSTIL A	fajélesztő	illatos borok	20 g/hl
ALMASAVBONTOTT FURMINT • CHARDONNAY • JUHFARK • OLASZRIZLING, STB.			
ANYAG NEVE: LALLZYME HC	ANYAG TÍPUSA: áztató, ülepítő, tisztító enzim	HATÁSA ÉS BORTÍPUS: pektinbontás, lényeredék-növelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikusabb bor nehezen kezelhető pektin lebontása	ADAGOLÁS: normál dózis: 1 g/q 1-2g/q 2 g/q musttisztításra is
és/vagy C-MAX	endopektináz enzim		
Lallz. CUVÉE BLANC	aromafelszabadító, áztató, pektinbontó enzim	aromatikus, barackos, exotikus gyümölcs illatú, komplexebb bor, pektinbontás, lényeredék-növelés	2 g/q
OPTI WHITE	magas glutation tartalmú	illó fenolok lekötése, rH-csökkentés. Fajtajelleg,	30 g/hl-t a musttisztítás
OPTIMUM WHITE	élesztőtápanyagok	gyümölcsillat, aromakomplexitás fokozása.	
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, komplexebb, illatosabb bor	20 g/hl+10 g/hl+10 g/hl
GO-FERM	rehidratációs élesztőtápanyag túlérlett és botritiszes szőlőnél	szárazra erjedés, tisztább íz, illatok, magasabb minőség	30 g/hl
UVAERM SLO, 228, ALB, VRB, HPS BC, LEVEL2, BIODIVA	fajélesztő	lásd az előző fejezetben; az almasavbontást támogató élesztők	túlérlett: 30 g/hl barrik: 30-50 g/hl
UVAERM ALPHA	almasavbontó baktérium	hideg- és pH-tűrő, komplex, telt bor fajtaaromákkal, nehéz körülmények esetén OPTI-MALO-PLUS	25-250 hl/tasok** élesztővel együtt vagy utóerjedési fázisban
LALLZYME MMX	glükánáz+pektináz enzim	különlegesen telt, testes, kerek, extrakt gazdag bor, a deríthetőség, szűrhetőség javítása	3 g/hl 14-18 °C-on 3-6 hét
SAUVIGNON BLANC			
LALLZYME HC	pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim	pektinbontás, lényeredék növelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikusabb bor nehezen kezelhető pektin lebontása	normál dózis:1 g/q 1-2 g/q 2 g/q musttisztításra is
és/vagy C-MAX	endopektináz enzim		
Lallz. CUVÉE BLANC	aromafelszabadító, áztató, pektinbontó enzim	aromatikusabb, ízben és illatban komplexebb bor, pektinbontás, lényeredék növelés, 19 M° fölött	2 g/q 4-6 órás héjonáztatás
OPTI WHITE	magas glutation tartalmú élesztőtápanyag	Fajtajelleg, gyümölcsillat, aromakomplexitás fokozása.	1. 30 g/hl-t a musttisztítás után a mustba keverni 2. + 20 g/hl 1. fejtéskor
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, komplexebb, illatosabb bor	20 g/hl+10 g/hl+10 g/hl
UVAERM SLO	fajélesztő	elegáns, gyümölcsös, fajtajelleges Sauvignon	20 g/hl
UVAERM 228	fajélesztő	fűves, csalános, gyümölcsös Sauvignon	20 g/hl
UVAERM SVG	fajélesztő	feketeribizli és egres illatú Sauvignon	20 g/hl
UVAERM CEG	fajélesztő	fokozottan gyümölcsös, fűves Sauvignon	20 g/hl
ILLATOS FAJTÁK: MUSCAT OTTONEL • MUSCAT LUNEL • IRSAI OLIVÉR • TRAMINI • KIRÁLYLEÁNYKA • HÁRSLEVELŰ • CSERSZEGI FÜSZERES • ZEFÍR • CSABAGYÖNGYE			
LALLZYME HC	pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim, áztatáshoz is	pektinbontás, lényeredéknövelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikusabb bor	színes héjú fajták 1-2 (hideg szőlő) g/q 2-3 órás áztatás elegendő! 2 g/q musttisztításra is
és/vagy C-MAX	endopektináz enzim	nehezen kezelhető pektin lebontása	
Lallz. CUVÉE BLANC	aromafelszabadító, áztató, pektinbontó enzim	aromatikusabb, ízben és illatban komplexebb bor, pektinbontás, lényeredék növelés, stb.	2 g/q
OPTI WHITE	magas glutation tartalmú	illó fenolok lekötése, rH-csökkentés. Fajtajelleg,	1. 30g/hl-t a musttisztítás
OPTIMUM WHITE	élesztőtápanyagok	gyümölcsillat, aromakomplexitás fokozása.	után a mustba keverni
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, komplexebb, illatosabb bor,	20 g/hl+10 g/hl+10 g/hl
UVAERM 228	fajélesztő	elegáns, intenzív fajtajellegű, gyümölcsös borok	20 g/hl
UVAERM CGC-62	fajélesztő	illatos és elegáns bor	15 °C feletti erjesztés
UVAERM SVG	fajélesztő	bogyós gyümölcs illatokkal fűszerezett fajtajelleg	20 g/hl
LALLZYME B	aromafelszabadító enzim	Illatfelszabadító, fajtajelleg fokozó enzim.	3-5 g/hl erjedés után 12-18 °C-on,3-4 hét
FEHÉRBOROK			

TÚLÉRÉSBEN SZÜRETELT TÖPPEDT VAGY ASZÚSODOTT SZŐLŐ

SZÁRAZ BOROK

ANYAG NEVE:	ANYAG TÍPUSA:	HATÁSA ÉS BORTÍPUS:	ADAGOLÁS:
LALLZYME HC és/vagy C-MAX	pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim áztatáshoz is endopektináz enzim	pektinbontás, lényeredék-növelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikusabb bor nehezen kezelhető pektin lebontása	2 g/q 2 g/q musttisztításra is
Lallz. CUVÉE BLANC	aromafelszabadító, áztató, pektinbontó enzim	aromatikusabb, fajtajellegesebb, ízben és illatban komplexebb bor, pektinbontás, lényeredék-növelés, stb.	2 g/q
LALLZYME MMX	glükánáz enzim, aszúsodott vagy enyhén rohadt szőlők glükánbontása	deríthetőség, szűrhetőség különlegesen telt, testes, kerek, extraktgazdag bor	3 g/hl bogy/zuzás után v. seprős újbor kez. is 14-18 °C-on 3-6 hét
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekébb, illatosabb, komplexebb bor	20 g/hl+10 g/hl+10 g/hl
GO-FERM	rehidratációs élesztőtápanyag túlérlett és botritiszes szőlőnél	vehemensebb élesztő, szárazra erjesztés, tisztább íz, illatok, magasabb minőség	30 g/hl
UVAFERM BC, 228, SLO, VRB, HPS	fajélesztő	masszív élesztők nagy cukor- és alkohol-toleranciával (a 10 °C alatt hidegtűrők aláhúzva)	30 g/hl
UVAFERM PM	fajélesztő	a legmasszívabb élesztő nagy cukor- és alkohol-toleranciával, 6 °C-tól erjeszt	30 g/hl
BIODIVA	<i>Torulaspora delbrueckii</i>	Szélesebb illat és ízspektrumú, alapvetően magasabb minőségű és értékű bor	25 g/hl <20 mg/l szabad SO ₂

ÉDES BOROK (ASZÚK, SZAMORODNIK, FŐBOR, JÉGBOR)

LALLZYME HC és/vagy C-MAX	pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim áztatáshoz is endopektináz enzim	pektinbontás, lényeredék-növelés, jobb tisztulás, könnyebb derítés, szűrés, aromatikusabb bor nehezen kezelhető pektin lebontása	2 g/q 2 g/q, musttisztításra is
Lallz. CUVÉE BLANC	aromafelszabadító, áztató, pektinbontó enzim	aromatikusabb, fajtajellegesebb, ízben és illatban komplexebb bor, pektinbontás, lényeredék-növelés, stb.	2 g/q
LALLZYME MMX	glükánáz enzim, aszúsodott vagy enyhén rohadt szőlők glükánbontása	deríthetőség, szűrhetőség	3 g/hl bogy/zuzás után
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekébb, illatosabb, komplexebb bor, egészséges erjedés	20+10 g/hl illetve szükség szerint
UVAFERM PM, BC, 228, SLO, VRB, CM, HPS	fajélesztő	a 10 °C alatt hidegtűrők aláhúzva	30 g/hl
UVAFERM CEG	fajélesztő	kisebb alkoholtűrés, könnyű erjedésmegállítást	30 g/hl
BIODIVA	<i>Torulaspora delbrueckii</i>	Szélesebb illat és ízspektrumú, alapvetően magasabb minőségű és értékű bor	25 g/hl <20 mg/l szabad SO ₂
DRIFINE	halhólyagkollagén derítőszer nem jelölésköteles!	az élesztők gyors és hatékony kiülepítése, hűtéssel-kénezéssel kombinálva	4 g/hl

PENÉSZES, ROHADT SZŐLŐ (10 %-OS ROTHADÁSI FOK FÖLÖTT)

LALLZYME HC és/vagy C-MAX	pektinbontó, tisztító enzim nyálkázáshoz is (kénessavtűrés: 500 mg/l) endopektináz enzim	pektin- és nyálkabontás, gyors tisztulás, ülepedés; derítőszeradagolás 1 h-val a HC beadása után nehezen kezelhető pektin lebontása	2 g/hl musthoz 2 g/q musttisztításra is
LALLZYME MMX	glükánáz enzim	derítés és szűrhetőség javítás	3 g/hl
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	kerekébb, gyümölcsösebb, illatosabb bor	20 g/hl+10 g/hl+10 g/hl
GO-FERM	rehidratációs élesztőtápanyag botritiszes szőlőnél is	vehemensebb élesztő>szárazra erjesztés, alapvetően tisztább íz, illatok, magasabb minőség	30 g/hl
UVAFERM DANST. A, BC, PM, SLO, VRB	fajélesztő	gyors és killeraktív élesztők	30 g/hl

FRUKTÓZTÚLSÚLY MIATT ÉDESEN MARADT BOROK KIERJESZTÉSE

FEHÉR • VÖRÖS • ROZÉ

FRUCTOFORM W33	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> fajélesztő	G/F arány javítás fruktóz>glükóz izomerizáció és erjesztés	50 g/hl 20-22 °C-on
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	tápanyag az élesztőknek	20 g/hl

FEHÉRBOROK

PEZSGŐALAPBOROK

ANYAG NEVE:	ANYAG TÍPUSA:	HATÁSA ÉS BORTÍPUS:	ADAGOLÁS:
LALLZYME HC	pektinbontó, ülepítő, tisztító enzim	pektinbontás, több színlé, lényeredék növelés, kisebb présnyomással, aromatikussabb bor	1-2 g/q
OPTI WHITE OPTIMUM WHITE	magas glutation tartalmú élesztőtápanyagok	illó fenolok lekötése, fokozzák a fajtajelleget és a gyümölcsillatokat, az aromakomplexitást; hosszabb ideig friss, üde alapborok!	30 g/hl-t a musttisztítás után a mustba keverni
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	kerekesebb, gyümölcsösebb, illatosabb bor, egészséges erjedés	20 g/hl + 10 g/hl
UVAERM DANSTIL A	fajélesztő	egyszerűbb alapborok egyszerűbb pezsgőkhöz	20 g/hl
UVAERM CM	fajélesztő	könnyű, gyümölcsös borok	20 g/hl
UVAERM CEG	fajélesztő	gyümölcsös, hosszú ideig friss, üde alapborok	20 g/hl
UVAERM 228	fajélesztő	illatos fajtákhoz, fajtajelleg-növelés	20 g/hl
LALLZYME β	aromafelszabadító enzim	terpénalkoholokat felszabadító, illatfokozó enzim illatos fajtákhoz	3-5 g/hl, újbórállapotban 12-18 °C-on, 3-4 hét

PEZSGŐALAPBOROK

TANKPEZSGŐK

UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	kerekesebb, tisztább ízű pezsgő, egészséges erjedés	10 g/hl OW nélkül 20 g/hl
OPTIMUM WHITE	antioxidáns élesztőtápanyag	teltebb, krémesebb pezsgő	20 g/hl
LALLZYME HC és LALLZYME MMX	pektináz és glükánáz enzimek	I. Kihabzási probléma megakadályozására. II. Az érzékszervi minőség általános javítása (krémesebb, kerek, autolízises illat és íz, finomabb gyöngyözés)	Fehér: 1 g/hl HC 2g/hl MMX; Vörös: 2 g/hl HC 3g/hl MMX
UVAERM PM	fajélesztő	friss, üde, könnyed, légies pezsgők és Spumante	20-30 g/h
UVAERM BC	fajélesztő	élesztőágyon tartott autolízises jellegű tankpezsgők	20-30 g/h

KLASSZIKUS PALACKOS ERJESZTÉSŰ PEZSGŐK

OPTIMUM WHITE	magas glutation tartalmú antioxidáns élesztőtápanyag	teltebb, krémesebb pezsgő	20 g/hl
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	kerekesebb, tisztább ízű pezsgő, egészséges erjedés	10 g/hl
UVAERM PMA	fajélesztő	kiváló agglomeráció (nem kell maszkosodásgátló), elegáns illat és íz, finom, egyenletes gyöngyözés	50 g/hl

PEZSGŐK

FEHÉR- ÉS ROZEBOROK ILLATKOMPLEXITÁSÁNAK JAVÍTÁSA, ÖREGEDŐ BOROK FRISSESSÉGÉNEK VISSZAHOZÁSA

ANYAG NEVE:	ANYAG TÍPUSA:	HATÁSA ÉS BORTÍPUS:	ADAGOLÁS:
OPTI WHITE OPTIMUM WHITE	redukáló hatású természetes élesztőtápanyagok	gyümölcsösebb, fajtajellegesebb, kerekesebb, komplexebb borok	30 g/hl tisztított musthoz 30 g/hl bor állapotban

GYÜMÖLCSÖS, SZÍNSTABIL, FRISS, ÜDE ROZÉK

LALLZYME HC	pektinbontó és aromaextrakciós enzim	pektinbontás, több színlé, rövidebb idő alatt több aroma, több szín	1 g/hl
OPTI WHITE OPTIMUM WHITE	magas glutation tartalmú élesztőtápanyagok	gyümölcsösebb, fajtajellegesebb, kerekesebb, komplexebb bor (Opti ropogósabb, Optimum krémesebb)	30 g/hl-t a musttisztítás után a mustba keverni
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	kerekesebb, komplexebb, gyümölcsösebb, illatosabb bor, egészséges erjedés	20 g/hl+10 g/hl+10 g/hl
UVAERM ALB	fajélesztő	gyümölcsös és fajtajelleges rozé borok	30 g/hl
UVAERM PM	fajélesztő	illatos gyümölcsös rozékat erjeszt magas cukorfokú rozé mustok erjesztésére	30 g/hl
UVAERM CGC-62	fajélesztő	fokozottan gyümölcsös észteres rozék	30 g/hl 15 °C feletti erjesztés
DRIFINE	halhólyag kollagén	korán forgalomba kerülő borok kombinált hideg derítésére	1-2 g/hl

ROZÉBOROK

FRISS, ÜDE, ILLATOS, GYÜMÖLCSÖS VÖRÖSBOROK

PORTUGIESER • BLAUBURGER • PINOT NOIR • ZWEIGELT • KÉKFRANKOS, STB.

ANYAG NEVE:	ANYAG TÍPUSA:	HATÁSA ÉS BORTÍPUS:	ADAGOLÁS:
LALLZYME OE	pektinbontó színextrakciós enzim, tanninérettségtől függetlenül	tannin-, színanyag- és aromakioldás, színtabilizálás, több színle	1 g/q
OPTI-RED	Színvédő, bársonyosság, teltség-kerekesség érzet javító	Védőkolloid, védi a színt, bársonyosság, teltség-kerekesség érzet (mouthfeel) fokozás	30 g/hl cefrézésnél vagy 30 g/hl bor állapotban
PREDTAN VINIF	tölgy- és gesztenyetanninok keveréke	színtabilizálás, durva ízérzet tanninok beintegrálása	erj. 2.nap 10 g/hl erj. 4.nap 10 g/hl
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, gyümölcsösebb, illatosabb bor, egészséges erjedés	2-4x10 g/hl* 1. adag becefrézéskor, 1/3, 2/3 és utóerjedés
DANSTIL A	fajélesztő	illatos vörösbör	20 g/hl
UVAERM 299	fajélesztő	illatos, gyümölcsös, bársonyos, telt, kerek, rubinvörös bor	20 g/hl
UVAERM VN	fajélesztő	fokozottan gyümölcsös, de tanningazdag bor	20 g/hl
UVAERM CM	fajélesztő	fűszeres és gyümölcsös, tanningazdagabb bor	20 g/hl
UVAERM ALPHA	pH- és hidegtűrő	3,0-4,0 pH. Ideális pH-tartomány 3,3-3,5.	50 és 500 hl/tasak**
UVAERM BETA	almasavbontó baktériumok	Alpha: telt, krémes; Beta: bogys gyümölcs	élesztővel együtt vagy
LALLEMAND V22	almasavbontó baktérium	3,5-ös pH fölötti cefréknél (Villány, Szekszárd), gyümölcsös borok, elegáns illat és íz, baktericin termelés	utóerjedési fázisban beoltva 25-50 hl/tasak**
OPTI-MALO-PLUS	tápanyag almasavbontó baktériumok számára	Borállapotú almasavbontás esetén! Nehéz almasavbontási feltételeknél.	20 g/hl

NAGYMINŐSÉGŰ Telt, TESTES, TANNINGAZDAG VÖRÖSBOROK

LALLZYME EX-V	pektinbontó színextrakciós enzim, érett magtanninú szőlőhöz	több színanyagot, szőlőtannint és aromát von ki; a bort érlelni kell	2 g/q
OPTI-RED	Színvédő, bársonyosság, teltség-kerekesség érzet javító	Védőkolloid, védi a színt, bársonyosság, teltség-kerekesség érzet (mouthfeel) fokozás	30 g/hl cefrézésnél vagy 30 g/hl bor állapotban
PREDTAN VINIF	tölgy- és gesztenyetanninok keveréke	színtabilizálás, durva ízérzetű tanninok beintegrálása	erj. 2.nap 10-20 g/hl erj. 4.nap 10 g/hl
UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	teltebb, kerekesebb, gyümölcsösebb, illatosabb bor, egészséges erjedés	3-4x10 g/hl* 1. adag becefrézéskor, 1/3, 2/3 és utóerjedés
GO FERM	rehidratációs élesztőtápanyag	magas mustfokú szőlőknél alkoholtolerancia növelés, maradék cukor nélküli erjesztés	1 kg élesztőhöz 1,5 kg a rehidratációs vízbe
UVAERM BDX	fajélesztő	illatos, nehéz, testes, fajta- és tájjelleges, bársonyos, telt, kerek, Bordeaux-i típusú bor	20 g/hl
UVAERM HPS	fajélesztő	magas poliszacharid-termelés, nagyon telt bor	20 g/hl
UVAERM CM	fajélesztő	illatos, balzsamos, tanningazdag bor	20 g/hl
UVAERM 43	fajélesztő	nagyon magas várható alkoholú vörös borok erjesztésére és újraerjesztésére (+ GO-FERM!) maradék fruktoz probléma megelőzése!	20-30 g/hl
UVAERM ALPHA	pH és hidegtűrő	Ideális pH-tartomány 3,3-3,5	50 és 500 hl/tasak**
UVAERM BETA	almasavbontó baktériumok	Beta: Merlot almasavbontására	élesztővel együtt vagy
LALLEMAND V22	almasavbontó baktérium	3,5-ös pH fölötti cefréknél (Villány, Szekszárd), gyümölcsös borok, elegáns illat és íz, baktericin termelés	utóerjedési fázisban 25-50 hl/tasak**
OPTI-MALO-PLUS	tápanyag almasavbontó baktériumok számára	Borállapotú almasavbontás esetén! Nehéz almasavbontási feltételeknél.	20 g/hl

KÉN-HIDROGÉN ÉS BAKSZAG ELTÜNTETÉSÉRE

UVAVITAL	komplex élesztőtápanyag	erjedés közben jelentkező illat vagy szaghiba eltüntetése	2-3 napig 10 g/hl/nap UVAVITAL
REDULESS W	inaktív rézélesztő	erjedés után jelentkező illat vagy szaghiba eltüntetése	30 g/hl majd lefejtés szükség esetén ismételn

Magas pH-jú kékszőlőcefrék pH-csökkentése borkósavval 3,5 alá:

– Tisztább illatú, ízű, gyümölcsösebb borok. A Brettanomyces kiküszöböléséhez.

** : UVAERM ALPHA, BETA és V22:

– nem bontják a citromsavat

– élesztővel együtt vagy utóerjedési fázisban olthatunk velük >> 50 és 500 hl/tasak (költségmegtakarítás, rövidebb almasavbontási időigény)

– borállapotú oltás esetén alkalmazási dózisuk 25 és 250 hl/tasak, ha egybeként a bor paraméterei az almasavbontást lehetővé teszik.

Ilyen esetben mindig használjunk 20 g/hl OPTI-MALO-PLUS baktérium-tápanyagot.

VÖRÖSBOROK