

WEIN- TECHNOLOGIE

Produkte.
Service.
Lösungen.



LEHVOSS
Schneider

WEISSWEIN | ROSÉWEIN

STAMM	WEINTYP					HEFENEIGENSCHAFTEN		REBSORTEN
	THIOLE	ESTER	SORTE	KÖRPER	SÜSSE	STICKSTOFF-BEDARF	ALKOHOLTOLERANZ [% vol.]	
FTH	Mittel	15	Sauvignon blanc, Riesling, Gewürztraminer, Gelber Muskateller, Muskat, Grüner Veltliner
TXL	Hoch	16	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Grüner Veltliner, Zierfandler, Rivaner
STR		Mittel	15	Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Grüner Veltliner, Muskateller, Muskat, Rivaner
CK-102			Mittel	18	alle
Hefe 7			..		.	Mittel	16	Riesling Sylvaner

ROTWEIN

STAMM	WEINTYP				HEFENEIGENSCHAFTEN		REBSORTEN
	FRUCHTIG ELEGANT	FRUCHTIG INTENSIV	STRUKTUR	FÜLLE	STICKSTOFF-BEDARF	ALKOHOLTOLERANZ [% vol.]	
XR	Mittel	>16	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch
DS	Hoch	15,5	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir
RB2	Mittel	15	Pinot Noir, Merlot
FR	Mittel	15	Zweigelt, Blaufränkisch (Kohlensäuremischung)
HD S62	Mittel		alle
SIHA 8	Mittel	16	Pinot Noir
STAR Bio-Nature®	Non-Saccharomyces-Stamm zur Bioprotection der Trauben				-	-	alle

STAR

EXCELLENCE® BIO-NATURE®



Lamothe-Abiet hat als Ergebnis von Forschungsarbeiten „Excellence® Bio-Nature®“ selektiert, einen *Metschnikowia-pulcherrima*-Stamm, der für diese Anwendung folgende Vorteile aufweist:

- Steuerung der mikrobiellen Flora ab der Lese
- verringerter SO₂-Einsatz in den Trauben
- Verringerung SO₂-bindender Stoffe
- Wein mit mehr aromatischer Komplexität
- Unterdrückt die *Brettanomyces* Entwicklung

Reine Oenococcus Oeni Starterkulturen garantieren einen reintonigen, biologischen Säureabbau, harmonische Weine und biologische Stabilität im fertigen Produkt.

BAKTERIEN

	WEINTYP	AROMEN FML	TEMPERATUR	ALKOHOL max.	pH min.	SO ₂ TOTAL	EIGENSCHAFT
VINIFLORA® CH35 Mit dem breitesten Spektrum	● ● ●	Ja	15-25°C	14% vol	3.1	45 mg/l	regelt den FML SO ₂ hoch
VINIFLORA® CiNe™ Erhält die Frucht		Nein	17-25°C	14% vol	3.2	30 mg/l	fruchtig, modern und sprudelnd
STAR VINIFLORA® CH11 Am schnellsten		Ja	14-52°C	15% vol	3.0	35 mg/l	T ° C / niedrige pH-Zeitbeschränkung
VINIFLORA® Oenos Die Referenz		Ja	17-25°C	14% vol	3.2	40 mg/l	die meisten Weine
STAR VINIFLORA® CH16 Beständig gegen Ethanol	● ●	Ja	17-25°C	16% vol	3.4	40 mg/l	hoher Alkohol, hohe Reife

Enzyme zur gezielten Anwendung im Maische- oder Weinstadium erleichtern und verbessern diverse Prozesse, wie Extraktion, Klärung oder Filtration.

ENZYME

GRANULIERTE UND FLÜSSIGE ENZYME

	G: granuliert L: flüssig	MAZERATION	KLÄRUNG	WEINTYP	DOSIERUNG	EMPFEHLUNGEN
VINOZYM® FCE G *	G	●●●	●●	● ● ●	2-4 g/100 kg	Dosis auf 5 g/100 kg bei kleinen oder unreifen Beeren erhöhen
NOVOCLAIR® SPEED *	G		●●●	● ● ●	0,5-2 g/hL	Nach Enzymanwendung auf den Trauben, halbe Dosierung auf die Pressweinfraction > 1 bar
VINOZYM® VINTAGE FCE *	L	●●●	●●	● ● ●	3-4 g/100 kg	Dosis auf 5 g/100 kg bei kleinen oder unreifen Beeren erhöhen.
VINOCLEAR® CLASSIC	L		●●●	● ● ● ●	1-3 mL/hL	Empfohlen zur Klärung von wärmebehandelten Mosten. Stabil bei hohen Temperaturen.

ENZYME FÜR DIE REIFUNG

	G: granuliert L: flüssig	KLÄRUNG	GÄRUNG	REIFUNG	FILTRATION	WEINTYP	DOSIERUNG	EMPFEHLUNGEN
Vinotaste® Pro *	G	●		●●● + Körper	●●●	● ● ● ●	4-10 g/hL	Dosis um 30% erhöhen, wenn die Temperatur < 12°C
Oenzym® TH (Thiols)	L		●●● Entfaltung von Thiolaromen	●●● Entfaltung von Thiolaromen		● ● ●	4-6 g/hL	Bentonit wird nicht benötigt

STAR

VINIFLORA® CH11



Schnelle, zuverlässige malolaktische Fermentation bei niedrigem pH-Wert und kühlem Wein

VINIFLORA® CH11 ist ein von Weinen aus kühlen Klimaregionen isolierter Oenococcus oeni. VINIFLORA® CH11 wurde speziell für Weine ausgewählt, die bei niedriger Temperatur und niedrigem pH-Wert fermentiert werden. Dennoch kann VINIFLORA® CH11 auch bei Weinen mit moderatem pH-Wert verwendet werden, wo der Stamm für eine sehr schnelle malolaktische Fermentation sorgt.

* Niveau der Reinigung FCE < 0.5 CINU/1000 PGNU, mit dem letzten Standard FSSC 22000 zertifiziert

NÄHRSTOFFKOMPLEXE

	N : Nahrung P : Schutz S : Unterstützungs-/Hilfselement RA : aromatischer Ausdruck	AMMONIUM STICKSTOFF	THIAMIN	ORGANISCHER STICKSTOFF	VITAMINE / MINERAL- STOFFE	ENTGIFTUNG	STEROLE/ UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	EINFLUSS AUF DIE AROMATIK	FAN-STEIGERUNG mg/L PRO 20 g/hL ZUGEFÜGT	DOSIERUNG (g/hL)
EnoStim®	P				•••	••	•••	•	0	30
OptiEsters®	RA			•	•	•	•	•••	0	20-40 zu Gärbeginn
OptiThiols®	RA			•	•	•	•	•••	0	20-40 vor Abschluss der alkoholischen Gärung
OptiFlore® 0	N/P			•••	••	•••	•	•	10	20-40 vor Abschluss der alkoholischen Gärung
OptiFerm®	N/P	DAP •••	••	••	••	•			30	20-40
Viniliquid™	N/P			•••	•••	•••	•	•	10	25-50 ml/hL

SCHUTZ, UNTERSTÜTZUNG UND ENTGIFTUNG

	N : Nahrung P : Schutz S : Unterstützungs-/Hilfselement RA : aromatischer Ausdruck	FARB- STABILITÄT	POLYSACCHARIDE / MUNDFÜLLE, KOMPLEXITÄT	ENTGIFTUNG	AROMATISCHER AUSDRUCK	AROMENSCHUTZ	DOSIERUNG (g/hL)
Flor'Protect®	P			•••		•	20-40
Aroma Protect®	P		•	•	•	•••	10-40
Springcell™ Color G2	P	•••	••				30
Springcell™ Manno	P	•	••••				5-15

STAR

OPTIFLORE® 0



Der besonders hohe Gehalt an Aminosäuren und Vitaminen, Mineralien sowie Spurenelementen in Optiflore® 0 gewährleisten eine qualitativ hochwertige Hefeernährung und schliesst zugleich die Risiken einer ausschliesslich mineralischen Ernährung aus. Die Hefederivate sorgen nämlich für mehr Komplexität und eine stärkere Wirkung auf die Gärkinetik.

ORGANISCHE STICKSTOFFERNÄHRUNG

- Wird nach und nach verbraucht
- Hemmt die Bildung von H₂S
- Ernährung für Hefen und Milchsäurebakterien
- Ohne Wirkung auf die Stickstoff-Katabolitrepression
- Steigert die Aromenkomplexität

Hochausgereifte Tannine verschiedenen Ursprungs sichern Ihren Weinen einen zuverlässigen Oxidationsschutz sowie eine wirksame Farbstabilisierung.

TANNINE

TANNINE FÜR DIE VINIFZIERUNG

P : Pulver G : granuliert MG : mikrogranulat		ZUSAMMENSETZUNG	HEMMUNG LACCASE AKTIVITÄT	ROLLE ANTIOXYDANT	REAKTIVITÄT MIT PROTEINEN, VEREINFACHUNG DER SCHÖNUNG	FARBSTABILISIERUNG	BEITRAG ZUR VOLLMUNDIGKEIT	ZEITPUNKT	ANWENDUNG	DOSIERUNG (G/HL)
Pro Tanin R®	MG	proanthocyanidische Tannine		Maischung	Most und Wein ●	gesunde Trauben: 10-30 befallene Trauben: 30-80
STAR Softan® V	MG	catechinische Tannine gebunden an vegetativen Polysacchariden	Zugabe 1 Tag nach Fassfüllung	●	10-40

TANNINE FÜR DEN AUSBAU

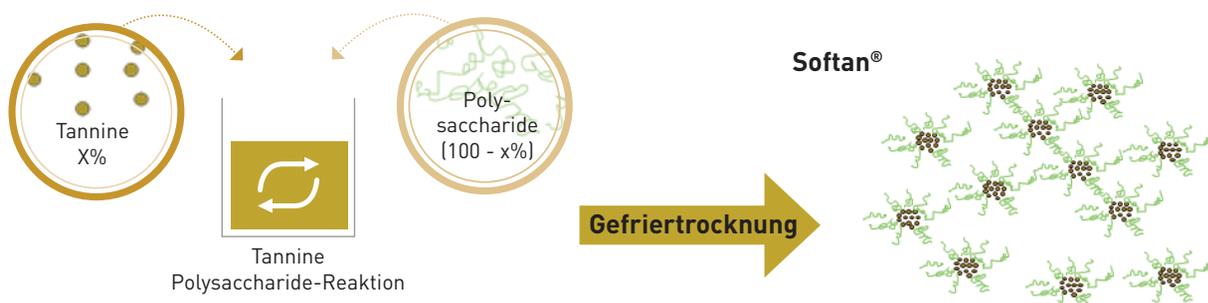
P : Pulver G : granuliert MG : mikrogranulat		ZUSAMMENSETZUNG	FARBSTABILISIERUNG	KONTROLLE DES REDOX POTENTIALS	BEITRAG ZUR STRUKTUR	BEITRAG ZUM KÖRPER	PROFIL HARMONISIERUNG	ZEITPUNKT	ANWENDUNG	DOSIERUNG (G/HL)
Vinitan® Advance	MG	proanthocyanidische Tannine von Trauben, einzigartiger Selektionsprozess	während der Reifung oder als Feinschliff	●	5-30
Softan® S	MG	proanthocyanidische und geröstete (frisch und geröstet) ellagischen Tannine von der Eiche an vegetativen Polysacchariden gebunden	während der Reifung	● ● ●	5-20 1-3
Softan® FT	MG	geröstete Ellagitanine von der Eiche an vegetativen Polysacchariden gebunden	während der Reifung oder als Feinschliff		5-10 1-3

STAR

SOFTAN® sanfte Struktur

Die von Lamothe-Abiet durch ein einzigartiges Verfahren entwickelte Produktreihe Softan® kombiniert Tannine, die aufgrund ihrer Effizienz und ihrer Finesse selektiert wurden, mit natürlichen Polysacchariden pflanzlichen Ursprungs.

Wird Softan® während des Ausbaus zugeführt, hat es einen deutlich abrundenden und strukturgebenden Effekt auf den Wein, zugleich ist das Adstringenz-Risiko infolge des Tannineintrags ausgeschlossen.



FILTERKERZEN

CLAROX® PP/SL	CLAROX® PL	CLAROX® MP/W
Tiefenfilterkerzen mit abgestuften Polypropylen-Filterlagen zur Tiefenfiltration.	Plissierte Polypropylen-filterkerzen zur Vorfiltration kombinieren Oberflächen- und Tiefenfiltration.	Membranfilterkerzen zur sterilen Endfiltration (0.45 und 0.65µm).



FILTERMODULE

FILTRODISC® AF	FILTRODISC® PLUS ²
Filtermodule für geschlossene Filtergehäuse ohne Tropfverlust und verbesserter Sterilisation.	Neue Filtermodulgeneration, die dank verbesserter Stabilität rückspülbar ist.



FILTERSCHICHTEN

FIBRAFIX® AF
Geruchslose, farbschönende und tropfarme Tiefenfilterschichten zur Grobfiltration, Klärfiltration, Feinfiltration und keimreduzierenden Sterilfiltration



FILTERHILFSMITTEL

Diverse Perlite und Kieselgur Filterhilfsmittel:
H900, Novocel, Hyflo Supercel und Standard Supercel

SWISS QUALITY.
SINCE 1938.



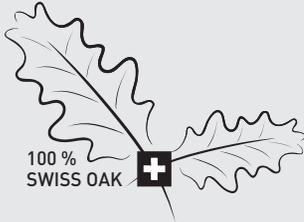
Die Barriqueselektion ist massgebend für das gewünschte Weinprofil. Darum vertrauen wir dem Know-how und den Innovationen aus dem Hause Vircard Tonnellerie.

BARRIQUE

BARRIQUE VICARD

TRADITION / G7	TOASTUNG	CHARAKTERISITIK	WEINTYP
Prestige Origine	Blanche, G150-160, Ivoire	Bewahrt die Frucht, verstärkt Rebsortentyp, vereint Frische und Spannung.	Weissweine, Pinot noir, Humagne
Distinction Symétrie	G170-180, LM	Bringt Struktur und Spannung, steigert die Aromakomplexität und je nach Toastung mehr oder weniger Frucht	Merlot, Gamaret, Cabernet, Assemblages Rot
Classique	Ivoire, M, LM	Bringt Vanille, Rundheit in den Wein und je nach Toastung mehr oder weniger Struktur	Chardonnay, Rotweine
Energie	G180-190, LM+, Traditionnelle	Ideal für Verschnitt, setzt auf Kraft, Struktur und Fülle, leicht empyreumatische Note	Merlot, Gamaret, Assemblages Rot

LIMITED EDITION



100 %
SWISS OAK



Barrique VICARD
100 Prozent
Schweizer Eiche
Since 2018

SWISS WOOD LIMITED EDITION	TOASTUNG	CHARAKTERISITIK	WEINTYP
Chêne suisse FINESSE	G150	Schweizer Eichenholz mit einem mitteltiefen Tanninpotential, bewahrt Frucht und Frische.	● ●
Chêne suisse VOLUME	LM	Schweizer Eichenholz mit einem mittelhohen Tanninpotential, bringt Struktur, Volumen und Rundheit	● ●



WEITERE PRODUKTE

SCHÖNUNGSMITTEL

- Greenfine must
- SpringFiner
- Hausenblase
- Eialbumin
- Casein
- PVPP
- Bentonite Na und Ca
- Gelatine
- Kieselsol

STABILISIERUNG

- Vinogom
- Excelgom
- Sublisense
- Vinoprotect
- Metaweinsäure
- Reinweinstein
- Aktivkohle GE und FA
- Bisulfit Ammonium
- Metabisulfit
- Coeff 2 und 5
- Killbrett

ŒNOBOIS

- Granulars
- Chips
- 3D
- Oak Inside

Unsere Partner auf einen Blick



20190524

LEHVOSS Schneider AG

Breitenstrasse 16b
8500 Frauenfeld
Telefon: +41 52 235 24 24
E-Mail: info@lehvoss.ch