

Weintechnologie



LEHVOSS
Schneider

Rotweinhafe

Eine Auswahl an Reinzuchthefen von führenden Herstellern ermöglicht Ihnen zuverlässige Gärverläufe, ganz Ihren Wünschen angepasst.

Name	Besonders geeignet für	Aroma	Charakter/Eigenschaft
Aktiv Hefe 8 Burgunderhefe	Spätburgunder, Merlot, Pinotage	Dunkle Früchte wie Brombeere, Kirsche, klassische Pinot Aromatik	Killer „positiv“, alkoholtolerant bis 16% Vol Gärtemperatur: 25-28°C Gärgeschw.: schnell N ₂ Bedarf: gering
Aktiv Hefe 10 Red Roman	Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon und franc, Syrah	Würzige Gäraromen, betont das natürliche Tanningerüst, Zartbitterschokolade	Alkoholtolerant bis 16% Vol Gärtemperatur: 28-32°C Gärgeschw.: schnell N ₂ Bedarf: hoch
Excellence FR	Weine mit Primeurcharakter, Pinot Noir, Gamay, Merlot	Entwickelt ausgeprägtes Aroma (Fruchtester), ergibt einen äußerst ansprechenden fruchtigen Weintyp	Alkoholtolerant bis 14.5% Vol. Gärtemperatur: 22-28°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: niedrig
Excellence SP	Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Fruchtig, rote Früchte, hohe Polysaccharidbildung	Alkoholtolerant bis 15% Vol Gärtemperatur: 20-30°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: mittel
Excellence XR	Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	Für voluminöse, runde, kräftige und aromatische Weine, gutes Verhältnis Polyphenol/Anthocyane, hohe Polysaccharid- und Glycerinbildung	Alkoholtolerant bis 16% Vol Gärtemperatur: 20-30°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: hoch
Aktiv Hefe 4 Bayanus	Riesling, Kerner, fruchtiger Weissburgunder	Betont das Sortenaroma, typische Sektaromen, Apfelaromen	Äusserst gärkräftig und weist eine hohe Temperaturtoleranz auf Gärtemperatur: 10-18°C Gärgeschw.: schnell N ₂ Bedarf: gering

Weissweinhafe

Eine Auswahl an Reinzuchthefen von führenden Herstellern ermöglicht Ihnen zuverlässige Gärverläufe, ganz Ihren Wünschen angepasst.

Name	Besonders geeignet für	Aroma	Charakter/Eigenschaft
Aktiv Hefe 7 Rieslinghefe	Riesling x Sylvaner, Kerner, Weissburgunder, Grauburgunder, Gewürztraminer	Aromahefe, fördert das Sortenaroma, wie z.B. für tropische Früchte, Ananas und Citrus	Terpenspaltend, für edelsüsse Weine geeignet Gärtemperatur: 15-20°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: mittel
Siha Cryarome	Riesling, Riesling x Sylvaner, Muskateller, Sauvignon Blanc	Ausgeprägte Bildung von Fruchtestern, erzeugt betont würzige, frische Weine, bei edelsüssen Weinen gesteigerte Eleganz und Komplexität	Verbindet hervorragende Kaltgäreigenschaften mit hoher Aromaausbeute Gärtemperatur: 10-18°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: gering
Siha Varioferm	Riesling, Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder	Sehr gute Aromabildung, Pfirsich- und Maracujaaromen	Hefekombination, die dem Wein mehr Spiel und Komplexität verleiht Gärtemperatur: 15-18°C Gärgeschw.: langsam N ₂ Bedarf: hoch
Excellence STR	Alle Weissweintypen und Rosé	Für aromatische Weine, fruchtig und frisch, ausgeprägte Bildung von Fruchtestern	Geeignet für Aromatisierung von neutralen Weinen Gärtemperatur: 13-18°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: mittel
Excellence FTH	Sauvignon Blanc	Ausgeprägte Bildung von Thiolen	Gärtemperatur: 15-18°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: mittel
Excellence TXL	Alle Sorten	Respektiert die Typizität von Sorten	Gärtemperatur: 13-20°C Gärgeschw.: mittel N ₂ Bedarf: mittel

Bakterien

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

Name	Eigenschaft	Temperatur	pH	SO ₂ Total	Alkohol max.
Viniflora Oenos	Milchsäurebakterien zur Direktbeimpfung Rotwein	17-25°C	≥3.3	40 ppm	13.5 % Vol
Viniflora CH 35	Milchsäurebakterien zur Direktbeimpfung Weissweine, eignet sich für die Simultanbeimpfung	17-22°C	≥3.1	50ppm	14 % Vol
Viniflora CH 16	Milchsäurebakterien zur Direktbeimpfung alkoholreicher Rotweine	17-25°C	≥3.4	70 ppm	16 % Vol
Viniflora CiNe	Verhindert das Abbauen der Zitronensäure zu Diacetyl und Essigsäure	17-22°C	≥3.2	40 ppm	14.5 % Vol
Bactiferm	Kombination aus Hefenzellaufbereitung zur Versorgung der Milchsäurebakterien				

Enzyme

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

Etappe des Prozesses	Name	Funktion/Vorteile	Dosage
Maische	Vinozym Vintage Granulat	Optimiert die Extraktion von Most, Farbe und Tanninen, verbessert die geschmacklichen Eigenschaften des Weines	2-5 g/100kg
	Vinozym FCE G Granulat	Optimiert den Ertrag des qualitativen Vorlaufs, verbessert die Extraktion der Aromavorläufer, reduziert die Kosten des Kelterns	3-5 g/100kg
Schönung	Ultrazym Granulat	Reduziert die Viskosität des Scheitermostes, vermindert die Kosten der Klärung, erleichtert die Schönung	0.5-2 g/hl
	Novoclair speed Granulat	Reduziert die Viskosität des Saftes, reduziert das Risiko von organoleptischen Fehlentwicklungen	0.5-1 g/hl
	Vinoclear classic flüssig		3-5 ml/hl
Ausbau	VinoTaste Pro Granulat	Schnellere Klärung und Reifung, höhere Qualität	6-10 g/hl
Aromafreisetzung	Novarom blanc Granulat	Setzt gebundene Terpene frei, hebt sortentypische Verbindungen hervor	5 g/hl

Hefenährstoffe und Hefepräparate

Nährstoffe aus verschiedenen Komponenten optimieren die Gärung und unterstützen die Hefe in ihrer Tätigkeit.

Name	Zusammensetzung	Funktion	Dosage
Vitaferment Ph	Stickstoffhaltige Substanzen, Thiamin	Liefert Wachstumsfaktoren und begünstigt die Hefevermehrung	20-30 g/hl 30 g/hl entsprechen 63 mg/l assimilierbaren Stickstoff
Vitactif	Inaktivierte Hefen Heferinde Stickstoffhaltige Substanzen Thiamin	Liefert Nährstoffe und Wachstumsfaktoren, entgiftet das Milieu	20-40 g/hl 20 g/hl entsprechen 30 mg/l assimilierbaren Stickstoff
Oenostim	Inaktivierte Hefen Heferinde Cellulose	Enthält Mikronährstoffe, die nur bei Hefe-Rehydrierung effektiv aufgenommen werden	20-30 g/hl
Actibiol	Inaktivierte Hefen Heferinde Cellulose	Bessere Endvergärung, Fertig-gärung von steckengebliebenen Weinen	20-30 g/hl
Vitamin B1	Thiamin-dichlorhydrat	Verbesserung des Hefestoffwechsels bei der alkoholischen Gärung	1 Tablette enthält 0.3 g Vitamin B1 2 Tabletten pro 10 hl
Optiflore	Organischer Stickstoff Inaktivierte Hefe Heferinde	Langsame Abgabe von Aminosäure, Optimierung der Endvergärung	30-40 g/hl 30 g entsprechen 15 mg/l assimilierbaren Stickstoff
Biofix	Heferinde	Adsorbiert gärhemmende Substanzen und entgiftet den Most	20-30 g/hl
Natur Soft	Heferinde angereichert mit Polysacchariden	Adstringenzreduktion, Farbe stabilisieren, Hefenährstoffe	30-40 g/hl
Aroma Protect	Inaktivierte Hefen reich an Glutathion	Schutz der Aromen im Weisswein	30-40 g/hl

Gummi Arabicum

Dank unserem Gummi Arabicum erscheinen die Weine viel runder und weicher. Aggressive Gerbstoffe werden maskiert und deren adstringierender Eindruck gemildert.

Name	Funktion	Dosage
Vinogom	Gummi Arabicum Lösung, betont die Rundlichkeit des Weines	0.5-3 dl/hl
Excelgom	Pulverförmiges Instant Gummi Arabicum, betont die Rundlichkeit des Weines	15-100 g/hl

Tannine

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

Maische

Name	Zusammensetzung	Funktion	Dosage
Gallotannin	Tannin aus Gallapfel	Antioxidierende Eigenschaften, schützt die natürlichen Polyphenole und Weinaromen, hemmt die Aktivität von Laccase	5-15 g/hl
Pro Tannin R	Proanthocyanidisches Tannin	Hat eine sehr hohe Reaktionsfähigkeit mit Proteinen, antioxidierende Eigenschaften	5-30 g/hl
Softan V	Proanthocyanidisches Tannin	Hoher Anteil an Catechinen, bindet die Anthocyane, stabilisiert die Farbe	10-60 g/hl

Ausbau

Name	Zusammensetzung	Funktion	Dosage
Softan S	Verbindung aus Eichentanninen, catechinhaltigen Tanninen und Polysacchariden	Bringt die eigentlichen Qualitäten des Weines zur Geltung und betont die Rundlichkeit des Weines (Struktur, Frucht)	10-30 g/hl
Softan final Touch	Verbindung von gerösteten Eichentanninen und Polysacchariden	Aromatisierung von Wein vor der Abfüllung	5 g/hl
Graptan S	Traubenhauttannine granuliert	Verbessert die Struktur von roten Lagerweinen	3-8 g/hl
Exceltan	Traubentannine (Proanthocyanidine) und Eichenellagitannine	Mindert Reduktionsprobleme und gibt Struktur	5-20 g/hl

Holzchips

Verschieden stark getoastete Eichenchips und Granulate öffnen neue Wege in der Weinbereitung.

Name	Komposition	Toastung	Dosage	Kontaktzeit
GRANULARS XTRAOAK	Französische Eiche	Fresch, Medium	1-4 g/l	1 bis 2 Wochen
	Amerikanische Eiche	Medium	1-4 g/l	1 bis 2 Wochen
Eichenchips XTRAOAK	Französische Eiche	Fresch, Medium	1-4 g/l	1 bis 2 Wochen
	Amerikanische Eiche	Medium	1-4 g/l	1 bis 2 Wochen

Schönung und Klärung

Bentonit

Siha Puranit

Bentosol Protect

Gelatine und Kieselöl

Siha Gelatine feinkörnig

Siha Gelatine flüssig

Siha Flotationsgelatine

Flottagel

Bevasil 30

Greenfine Must

Polymix Nature

Stabilisierung

Ansäuern

Weinsäure L+

Zitronensäure

Entsäuern

Sihadex

Weinkalk spezial

Kaliumbicarbonat

Oxidationschutz

Ascorbinsäure

Schwefel und Konservierungsmittel

Kaliumpyrosulfit

Kaliumsorbit

Coeff 2, Coeff 5

Bisulfit NH₄

Sanita 5

Weinsteinausfallschutz

Metaweinsäure

Reinweinstein

Vinoprotect (CMC)

Andere Produkte

Hausenblase Granulat

Divergan F (PVPP)

Siha Carbogran FA / GE

Kupfersulfat

Nature fine prestige

UNSERE PRODUKTE AUF EINEN BLICK

Filterhilfsmittel

Kieselguren, Perlite, Cellulosen, Aktivkohlen

Filtermedien

Tiefenfilterschichten, Filterkerzen, Filterbeutel, Membranfilterkerzen

Füllstoffe

Kieselguren, Perlite, Cellulosen, Talkum

Adsorptionsmittel

Aktivkohlen (Korn-, Pulver- und Formkohlen)
sphärische Adsorbentien

Flockungshilfsmittel

anionische, kationische Flüssig- und Pulverprodukte

Ionenaustauscher

Anionen-, Kationenaustauscher, Mischbettharze

Spezifische Rohstoffe

Schwefel, Kaliumnitrat, Kalisalpeter usw.

Ölbindemittel

granuliert und flüssig

Biotechnologie

Hefen, Enzyme, Starterkulturen, Tannine, Nährstoffe

Getränkeschutzmittel

Bentonite, Gelatinen, Kieselsole, Stabilisierungsmittel

Weitere technische Einzelheiten sind den Datenblättern zu entnehmen.



LEHVOSS
Schneider

LEHVOSS Schneider AG
Aspstrasse 11 · Ohringen
CH- 8472 Winterthur-Seuzach
www.lehvoss.ch

Telefon 052 235 24 24
Fax 052 232 80 78