

TANNINE

Werkzeuge in der Weinbereitung

	GALALCOOL SP®	TANIN VR SUPRA NF®	TANIN VR COLOR®	TAN'COR®	TAN'COR GRAND CRU®
Eignung - Ranking					
Oxidationsschutz	****	****	+++	****	++
Einfluss Geschmack	+	++	+	+++	****
befallenes Lesegut	****	++	+		
Farbstabilisierung		+++	****		
Empfehlung	Weiß- und Roséweine	Rotweine	Rotweine	Rotweine	hochwertige Rotweine
Einsatzzeitpunkt	Maische	Maische	Gärung	nach dem Säureabbau	vor der Holzfasslagerung

NOBILE Chips 

aus französischer und amerikanischer Eiche

Chips 7 - 20 mm

	FRESH	SPICE	SWEET	INTENSE	AMERICAN BLEND
Toastungsgrad	ungetoastet	leicht	medium	stark	medium

NOBILE Granulat 

aus französischer und amerikanischer Eiche

Granulat >2mm für den Einsatz bei der Maischegärung

	FRESH	SWEET	AMERICAN FRESH thermobehandelt	AMERICAN BLEND
Toastungsgrad	ungetoastet	medium	ungetoastet	medium

Ihr Händler vor Ort

sengl-pridt

Sengl-Pridt - Judith Sengl
 Untere Hauptstr. 27
 7122 Gols
 Telefon +43 2173 2245
 Fax +43 2173 2245 4
 office@sengl-pridt.at

HERBST 2012 HÄNDLER 26/07/2012.HL



HEFEN

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Weißwein

	ZYMAFLORE® VL1	ZYMAFLORE® VL2	ZYMAFLORE® VL3	ZYMAFLORE® X5	ZYMAFLORE® X16
	für sortentypische Weine mit hoher aromatischer Eleganz	Erhöhte Bildung von Polysacchariden, Sortentypizität Burgunder	Sortentypische Aromen durch erhöhte Expression von Thiolen	exotische Aromen (Zitrus, Grapefruit), kombiniert mit vermehrter Thiolproduktion	exotische Aromen (Ananas, Banane), für moderne Weine mit ausgeprägter Gäraromatik
Empfehlung	Riesling, Müller-Thurgau, Traminer	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay	Sauvignon Blanc, Riesling, Bacchus, Scheurebe	Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gutedel, Sekt	Burgunder, Pinot Rosé, Gutedel, Chardonnay
Temperaturbereich	16-20°C	14-20°C	15-21°C	13-18°C	12-18°C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	140 – 160 mg/l	über 180 mg/l	160 – 180 mg/l	140 – 160 mg/l

ZYMAFLORE - die SPEZIALISTEN für Rotwein

	ZYMAFLORE® RB2	ZYMAFLORE® F15	ZYMAFLORE® RB4	ZYMAFLORE® F83	ZYMAFLORE® RX60	ZYMAFLORE® FX10
	selektioniert im Burgund, für Rotweine mit feinen Fruchtaromen, gute Farberhaltung	gute Glycerinbildung, weiche, fruchtige Rotweine mit hohem Lagerpotential	hohe Produktion von Gäraromen, ausgeprägte Bildung von roten Fruchtaromen	isoliert in der Toskana, fördert mediterrane Typizität, hohe Glycerinbildung	für fruchtbetonte, würzige und farbstabile Rotweine, Bildung von Gär- und Sortenaromen	für stoffige Rotweintypen mit gehaltvoller, kräftiger Tanninstruktur
Empfehlung	Spätburgunder Dornfelder Schwarzriesling	Spätburgunder Cabernetsorten Merlot	Trollinger, Lemberger, Dornfelder, Portugieser, Regent	fruchtige, runde, weiche Rotweintypen	Spätburgunder Trollinger Regent	Spätburgunder Cabernetsorten Merlot
Temperaturbereich	20-32°C	20-32°C	18-30°C	20-30°C	20-30°C	20-35°C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	160 mg/l	160—180 mg/l	gering	160 – 180 mg/l	160 – 180 mg/l

ACTIFLORE - sicher und gut - GÄRSTARKE Basishefen

	ACTIFLORE® ROSE	ACTIFLORE® BO213	ACTIFLORE® F33
	für moderne, fruchtige Roséweine	sehr gärstarke, fructophile Hefe, geringe VA-Bildung, neutral	kräftiger Hefestamm Gute Bildung von Polysacchariden, Ester und Sortentypizität
Empfehlung	Rosé und Weißherbst	alle Sorten weiß und rot	alle Rotweinsorten
Temperaturbereich	13-18°C	12-30°C	13-30°C
Nährstoffbedarf	gering	gering	gering

ZYMAFLORE - die DIE BESONDEREN für spezielle Anwendungen

	ZYMAFLORE® ALPHA	ZYMAFLORE® SPARK	ZYMAFLORE® 011 BIO	ZYMAFLORE® ST
	Dosage: 30 g/hL Torulaspora delbrueckii, für einen sicheren Spontangärungscharakter, hohe Diversität an Aromen	zur Bereitung von klassischen, sauberen, delikaten Sekten, gute Eignung zur Hefereifung	biologische Hefe, hergestellt unter zertifizierten Bedingungen, neutrales Aromaprofil, ohne Konservierungsmittel	Hefe aus dem Sauterne, leicht zu stoppen mit SO ₂ , zuckertolerant
Empfehlung	alle Sorten weiß und rot	Sektproduktion, schwierige Bedingungen	alle Sorten weiß und rot	edelsüße Weine
Temperaturbereich	12-26°C	10-32°C	14-26°C	14-20°C
Nährstoffbedarf	160 – 180 mg/l	gering	gering	über 180 mg/l

NÄHRSTOFFE

für eine optimale Versorgung Ihrer Hefen

	SUPERSTART®	NUTRISTART®	NUTRISTART ORGANIQ®	THIAMIN®	THIAZOTE PH®	TURBICEL®
	beim Rehydrieren der Reinzuchtheffe, Fettsäuren, Lipide, Sterole, Vitamine, Mineralien	nach 1/3 der Gärung, Hefezellwände und mineralischer Stickstoff	zu Beginn der Gärung, kompletter organischer Nährstoff (Stickstoff, Vitamine, Mineralien)	in den Most	zur Gärung, Thiamin und mineralischer Stickstoff DAP	Inerte Unterstützungselemente zur Optimierung der Gärung bei stark geklärten Weinen
Eigenschaften	bessere Endvergärung, höhere Alkoholtoleranz, saubere Aromatik	Nährstoffquelle für die Hefe bei Mosten mit Nährstoffmangel	organische Nährstoffquelle für die Hefe	Vitamin B1	Hefenährstoff Gärnsalz	Cellulose, vergrößert die innere Oberfläche
Dosage	20-30 g/hl	20-40 g/hl	20-40 g/hl	65 mg/hl	20-40 g/hl	20-50 g/hl

ENZYME

	LAFASE FRUIT®	LAFASE HE GRAND CRU®	LAFAZYM AROM®	LAFAZYM EXTRACT®	LAFAZYM PRESS®	LAFAZYM CL®
	Pektolytisches Enzym zur Bereitung von fruchtigen, farbigen und runden Rotweinen zur schnelleren Vermarktung	pektolytisches Enzym für strukturierte Rotweine mit Lagerungspotential, reich an Farbe mit geschmeidigen Tanninen	pektolytisches Enzym mit hoher β-Glucosidase-Aktivität, bessere Freisetzung von Aromen bei Weiß- und Roséweinen	Extraktion von Aromavorstufen und Sortenaromen bei der Mazeration, für aromatische, fruchtige Weißweine	zur Optimierung der Kelterung und Extraktion von Aromavorstufen, für fruchtige Weiß- oder Roséweine	Pektolytisches Enzym zur schnellen Saftklärung bei der Flotation und Sedimentation von Weiß- oder Rosémosten
Eigenschaften						
Dosage	1-4 g/hl	1-4 g/hl	3-5 g/hl	1-4 g/hl	1-4 g/hl	1-3 g/hl

HEFEZELLWAND-PRODUKTE

	BIOACTIV®	BIOAROM®	BIOLEES®
	bei Gärstockung Zellhüllen, Zellulose und inerte Hefen, zur Detoxifizierung und physischen Unterstützung der Hefe	Bioprodukt aus der Hefe mit hoher reduktiver Kraft, Langzeitschutz der Aromen in Weiß- und Roséweinen	Hefezellwände mit Sapidpeptide (Patent n° 0452803). Erhöht das Empfinden für Süße mit einer gleichzeitigen Abnahme von aggressiven Tanninen, Feinhefelagerung
Eigenschaften			
Dosage	10-20 g/hl	bis 30g/hl	20-40/hl

MOSTSCHÖNUNG

	Gerbstoffreduzierung
	POLYMUST AF® ALLERGENFREI zur Entfernung von oxidierbaren und oxidierten phenolischen Komponenten im Most oder Wein, allergenfrei, für präventiven oder kurativen Einsatz, verbessert die aromatische Ausprägung bei Weiß- und Roséweinen
Eigenschaften	
Dosage	15-100 g/hl

BAKTERIEN & MALOLAKTISCHE FERMENTATION / ZUBEHÖR

	LACTOENOS SB3® INSTANT-BAKTERIEN	LACTOENOS 350 PreAC®	LACTOENOS B28 PreAC®	MALOSTART®
	SO ₂ < 50 mg geeignet für BSA im Barriquefaß	höchste Toleranz gegen Säuren sowie mittelkettige Fettsäuren robuster Bakterienstamm für schwierigste Fälle.	Bakterienstamm für den mittleren pH-Bereich, geeignet für die frühe Co-Inokulation	komplexer Aktivator der MLF für schwierige Bedingungen, zur Detoxifikation und Ernährung.
Empfehlung				
Inokulation	Einsatz Ende AF	Einsatz vor oder Ende AF	Einsatz vor oder Ende AF	Einsatz bis 15 Tage nach Beimpfung
pH-Bereich	pH > 3,3	pH > 2,9	pH > 3,3	