

SO₂ reduzieren im Wein

Reinigung, Desinfektion - 08

Vapo Clean (Dampferzeuger) zusammen mit U.V. Clean (Desinfektionslanze mit UV-Licht) erlaubt die Reinigung und Desinfektion von Barriques ohne Einsatz von SO₂.

Oxidationsschutz - 07

Longevity: Präparat aus inaktivierten Hefen zum Schutz vor Oxidation während der Lagerung und Reifung.

Mikrobielle Kontrolle - 06

Für die mikrobielle Kontrolle nach der Gärung:
Bactiless™: effizientes Antibakterium zur Kontrolle nicht erwünschter Bakterien im Wein
No Brett Inside: inaktiviert Brettanomyces

Hefen "low SO₂" - 05

Folgende Lallemand-Hefen wurden speziell für eine geringe SO₂-Produktion selektioniert:

- ICV OKAY
- LALVIN Sensy
- ICV OPALE® 2.0
- LALVIN Persy™



01 – Vor der Gärung

Optimum White: Inaktivierte Spezialhefe, reich an anti-oxidativem Glutathion und Polysacchariden.

Glutastar: natürliche, spezifisch inaktivierte Hefe. Glutathion hilft, Roséweine und Weissweine vor Oxidation zu schützen.

02 – Bioprotektion

Weisswein und Rosé: «Initia» Nicht-Saccharomyces-Hefe welche Sauerstoff verbraucht und den Kupfergehalt senkt
Rotweine: «Gaïa» Natürliches mikrobielles Risikomanagement vor der Gärung ohne SO₂.

03 – Hoher PH-Wert

Ionys: Mit der Reinzuchtheife IONYS kann bei der Gärung der pH-Wert gesenkt werden.
Laktia: kann grosse Mengen an Milchsäure produzieren.

04 – Schneller BSA

ML Prime: wird bei Rotweinen mit höherem PH-Wert in Simultanbeimpfung eingesetzt und schützt schnell vor unerwünschter Bakterienflora.

Baldinger
seit 1751

version: 10.2021