



SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐK 2022

Név	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter
Oenotech Ferment Pure	Gyümölcsös fehér, rozé és vörösborokhoz	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	14,8%	átlagos	12-32°C	mérsékelt-gyors	+		Megbízható, nehéz körülmények között is stabil erjedés, kiemeli a fajtajelleges gyümölcskaraktéereket.
Oenotech Ferment Plus 10kg	Kiegyensúlyozott fehér és komplex vörösborokhoz	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	14%	átlagos	14 - 34°C	mérsékelt		támogatja	Érett gyümölcsök, érlelt aromák jellemzik. Megbízható erjedés, alacsony SO2 termelés.
LALVIN EC-1118	Robusztus, megbízható és neutrális	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	18%	alacsony	10-30 ° C.	magas	+		Bayanus törzs, neutrális, fajtajelleges, gyümölcsös karakter jellemzi.
LALVIN 71B YSEO	Friss gyümölcsaromájú fehér és vörös borok erjesztéséhez	Zöldvelteleni, Rizlingszilváni, Chasselas, Ezerjó, Leányka, Kékfrankos, Zweigelt, Blauburger, Pinot noir, Kadarka	14%	alacsony	15-30 C°	közepesen intenzív	negatív, érzékeny	pozitív	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.

Név	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter
LALVIN Rhone 2056 YSEO	Friss, gyümölcs karakterű vörös, rozé és fehérborok erjesztéséhez.	Kékfrankos, Syrah	16%	közepes	15-28 °C	mérsékelt	+	pozitív	Pirosbogyós gyümölcsök, ibolya, β -damascenon(virágok, rózsza), kiváló szín extrakció
LALVIN L2226 YSEO	Premium vörösborokhoz intenzív színnel és aromákkal	Kékfrankos, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	18%	magas	15-30°C.	magas	+		Sok színt és jó struktúrát eredményez. β -glükózidáz aktivitás. Kiemeli fajtajelleget
LALVIN R2	intenzív, gyümölcsös stílusú fehér borokhoz	Sauvignon blanc, Rajnai rizling, Fűszeres tramini, Olaszrizling	14,5%	magas	5-30°C	mérsékelt	+		Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.
LALVIN M	hordós fehérborokhoz, vörösborokhoz jó tannintartalommal	Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir	14%	alacsony	15-30°C.	mérsékelt	érzékeny		Érzékszervileg neutrális, fajta jelleg kiemeléséhez. kiváló tannin extrakció.
LALVIN ICV D47 YSEO	Komplex fehér borok erjesztéséhez, citrusos és fehér virágos jegyekkel	Sauvignon blanc, Muscat Ottonel, Cserzei fűszeres, Olaszrizling	14%	alacsony	: 15-20 °C	magas	+	támogatja	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.

Név	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter
LALVIN QA23 YSEO	Aromatikus fehérborokhoz	Chardonnay, Sauvignon blanc, Irsai Olivér, Muskotály, Cserzei Fűszeres	16%	alacsony	14-28°C	magas	+	nagyon magas	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
LALVIN CY-3079 YSEO	A fehérburgundi klasszikus élesztője	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Hárslevelű, Furmint	15%	közepes	13-32 °C	mérsékelt	semleges		Fajtajelleges, kerek borok, friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász jegyekkel.
LALVIN DV10	Pezsgők, rozéborok, gyümölcsborok és ciderek.	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	17%	alacsony	10-35 C°	magas	+		Tiszta erjedés, fajtajelleg megőrzésére, extrém körülmények között is megbízható.
LALVIN RA-17	Pinot noir fajtaaroma felszabadításához	Pinot Noir, Kékfrankos, Zweigelt	15%	magas	16 és 29 C°	alacsony	+		Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.
LALVIN RC212	Intenzív színű vörösborokhoz	Pinot Noir, Kékfrankos	16%	közepes	18-30 °C	mérsékelt	semleges		Kifinomult szerkezet, érett cseresznye, élénk gyümölcsös és fűszeres karakter jellemzi.

Név	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter
LALVIN ICV D 254 YSEO	Mediterrán stílusú vörös és fehér borokhoz	Chardonnay, Hárslevelű, Furmint, Ezerjő, Juhfark, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah	16%	közepes	15-30 ° C	mérsékelt	semleges	kompatibilis	Szilva, szeder és édesgyökér aromák. Jó struktúra, vastag és hosszú lecsengés. Glicerintermelő, magas antocianin és tannin extrakció jellemzi.
LALVIN ICV GRE YSEO	Gyümölcsös fehér és vörös, primőr borok erjesztéséhez	Zweigelt, Kékfrankos, Portugieser, Syrah, Riesling, Viognier	15%	magas	15-28 C	mérsékelt	+		Frissesség, kiemelkedő gyümölcsösség jellemzi. Kiemeli a fajtajelleget.
Enoferm SYRAH YSEO	Megbízható élesztő a klasszikus Syrah aromákhoz	Syrah, Merlot,	16%	közepes	15-32°C	mérsékelt	+		Ibolya, málna, eper, fekete bors aromák jellemzik.
LALVIN ICV-D80	Premium, testes vörösborokhoz	Merlot	16%	közepes	15-28 C°	mérsékelt	+		Hozzájárul a magas tannin tartalomhoz, érett gyümölcs, füstös, édesgyökér karakter jellemzi.
LALVIN W15	Gyümölcsös, sós, tartalmaz terroir borokhoz.	Furmint, Hárslevelű, kései szüret, jégbor	16%	magas	10-27°C	mérsékelt	+		Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerintermelő és borostyánkősavtermelés.

Név	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter
LALVIN R-HST	Olaszrizling és más rizlingtípusokhoz	Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Furmint, Juhfark	15%	közepes	10-30 C°	gyors	+		Kiemeli fajtajelleget, hangsúlyossá teszi a virágos és ásványos jegyeket.
LALVIN L2323 YSEO	Testes, nagy vörösborok erjesztéséhez	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	15%	közepes	15-28°C	mérsékelt	+	támogatja	Édesgyökér, feketeribizli, érettség és kerek íz jellemzi.
LALVIN Tango Malbec YSEO	Mediterrán karakterű, érett vörösborokhoz	Malbec	15%	közepes	15-28°C	mérsékelt	semleges		A fajtajellegű aromák kihangsúlyozása, érett gyümölcs jegyek fokozása jellemzi
LALVIN Rhone 4600	Aromatikus és elegáns fehér és rozé borok erjesztéséhez	Muskotály, Pinot Gris Semillon Viognier Grenache Chardonnay Cider	15%	alacsony	13-22°C	mérsékelt	+		Virágos, elegáns jegyek, magas észter- és glicerintermelés jellemzi.
LALVIN ICV OPALE YSEO	Aromatikus fehér és rozé borok erjesztésére	Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Szürkebarát, Pinot Noir, Syrah, Kékfrankos	17%	alacsony	15-30 °C	mérsékelt	+		Telt, puha, kerek, intenzív aromájú kiegyensúlyozott borok hosszú lecsengéssel.

Név	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter
LALVIN CLOS YSEO	Ultra premium vörösborokhoz, Terroir karakter kiemeléséhez	Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	17%	alacsony	13-35 °C	gyors, egyenletes	+	kiváló	Fajta aromák erősítése, komplexitás, struktúra és teltség fokozása jellemzi.
LALVIN ICV OKAY YSEO	Fiatalos, friss és aromás rozé, fehér és vörös borokhoz.	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	16%	alacsony	12 °C - 30 °C	mérsékelt	+		Friss, gyümölcsös jegyek, nagyon alacsony SO2 termelés jellemzi.
LALVIN SENSY YSEO	Tiszta tónusú, fajtajelleges fehérekhez és roséhoz	Szürekbarát, Chardonnay, Zöldvelteleni, Rizling fajtakör	15%	alacsony	12-18°C	mérsékelt	+		Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
LALVIN MSB YSEO Marlborough Sauv.blanc	Sauvignon blanc fajtakarakter kiemelésére	Sauvignon Blanc	14.5 %	közepes	> 14°C	állandó és mérsékelt	+		Erőteljes trópusi jegyek, grapefruit, fűszeresség, citrusosság jellemzi. Lassan kialakuló, de hosszú életű aromakomponenseket képez.
LALVIN PERSY YSEO	Fajtajelleges, könnyű vörösborokhoz	Merlot, Syrah, Pinot noir, Zweigelt, Portugieser, Blauburger	16%	alacsony	15-28°C	közepes- gyors	+	kiváló	Gyümölcsös karakter, megőrzi a frissességét és aromákat.

Név	Borstílus	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia %	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Erjedési intenzitás	Killer faktor	MLF	Karakter
LALVIN ICV BlackPearl	Premium vörösborokhoz	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	15%	közepes - magas	18-28°C	kiegyensúlyozott	semleges	közepes/jó	Intenzív, hosszú lecsengés, feketeribizli, feketeszeder jegyek jellemzik.
LALVIN NBC YSEO	Reduktív, tartályos, friss fehérborokhoz	Chardonnay, Furmint, Juhfark	15%	közepes-magas	14-20°C	állandó és mérsékelt	semleges	kiváló	Mineralitás, citrusok, fehér virágok, tűzköves jegyek jellemzik.
LALVIN BM 4x4	Mediterrán karakterű vörös és fehérborokhoz	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay	16%	magas	16-28°C	mérsékelt	+		Bogyós- és erdei gyümölcsös karakter jellemzi. Már közvetlenül erjedés után érettséget mutat, tanninok jól integrálódnak.
LALVIN ICV SunRose	Intenzív, pirosbogyós, gyümölcsös karakterű rozéborokhoz	Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Portugieser, Blauburger, Merlot, Syrah	16%	közepes	14 - 20°C	állandó és mérsékelt	+		Ribizli, málna, eper karakter. Kerek, mégis friss borok.