



BORKEZELES.HU



OENOTECH



KERTTRADE a minőségi borkezelés szakértője

SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐK SZŐLŐFAJTA SZERINT 2022

Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
Chardonnay	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák hosszú lecsengéssel.
	LALVIN NBC YSEO	15%	közepes-magas	14-20°C	Mineralitás, citrusok, fehér virágok, tűzköves jegyek jellemzik.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
	LALVIN CY-3079 YSEO	15%	közepes	13-32 °C	Fajtajelleges, kerek borok, friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász jegyekkel. Ajánlott barrique hordóban erjesztett, sur lie érlelésű borokhoz. Megőrzi, sőt kihangsúlyozza a fajtajelleget.
	LALVIN M	14%	alacsony	15-30°C.	Érzékszervileg neutrális, fajta jelleg kiemeléséhez. kiváló tannin extrakció.
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 ° C	Szilva, szeder és édesgyökér. Jó struktúra, vastag és hosszú lecsengés. Glicerintermelő, magas antocianin és tannin extrakció
Cirfandli	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN W15	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerint- és borostyánkóssav termelés.

Kerttrade Italtechnológia Kft.
2336 Dunavarsány, Neumann János u. 26.
Dunavarsány Ipari Park, 51-es út 25-ös km

+36 24 534 080
+36 70 391 5698
borkezeles@kerttrade.hu

Adószám: 12045077-2-13
Cégjegyzékszám: 13 09 221379
Eerste Bank Hungary Zrt. 11600006-00000000-73699534

www.oenotech.hu
www.flextank.hu
www.kerttrade.hu

www.boraszatilabor.hu
www.buchervaslin.hu

Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
Cserszegi fűszeres	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 °C	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcсарomák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β-glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
Ezerjő	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 °C	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
	LALVIN W15	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés.
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 ° C	Szilva, szeder és édesgyökér. Jó struktúra, vastag és hosszú lecsengés. Glicerín termelő, magas antocianin és tannin extrakció
	LALVIN CY-3079 YSEO	15%	közepes	13-32 °C	Fajtajelleges, kerek borok, friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász jegyekkel.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
Furmint	LALVIN NBC YSEO	15%	közepes-magas	14-20°C	Mineralitás, citrusok, fehér virágok, tűzköves jegyek jellemzik.
	LALVIN W15	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés.
	LALVIN CY-3079 YSEO	15%	közepes	13-32 °C	Fajtajelleges, kerek borok, friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász jegyekkel.
	LALVIN R-HST	15%	közepes	10-30 C°	Kiemeli fajtajelleget, hangsúlyossá teszi a virágos és ásványos jegyeket.
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 ° C	Vajas, tejszínes, füstös és diós karaktereket emeli ki. Ajánlott Lalvin D47™-el erjesztett borral házasítani, ami sokrétű gyümölcsösséget és igazán különleges, összetett bort eredményez.
Generosa	LALVIN SENSY YSEO	15%	alacsony	12-18°C	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
	LALVIN NBC YSEO	15%	közepes-magas	14-20°C	Mineralitás, citrusok, fehér virágok, tűzköves jegyek jellemzik.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β-glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
Hárslevelű	LALVIN W15	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés.
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 °C	Vajas, tejszínes, füstös és diós karaktereket emeli ki. Ajánlott Lalvin D47™-el erjesztett borral házasítani, ami sokrétű gyümölcsösséget és igazán különleges, összetett bort eredményez.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Finom seprőn tartásra, különösen a barrique hordós érleléshez elsőrangúan megfelel. Seprőn tartásnál, hosszabb érlelésnél (Chardonnay, Hárslevelű) fűszeres aromákat képez trópusi és citrusos jegyekkel.
Irsai Olivér	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN Rhone 4600	15%	alacsony	13-22°C	Virágos, elegáns jegyek, magas észter- és glicerintermelés jellemzi.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN SENSY YSEO	15%	alacsony	12-18°C	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
Juhfark	LALVIN R-HST	15%	közepes	10-30 °C	Kiemeli fajtajelleget, hangsúlyossá teszi a virágos és ásványos jegyeket.
	LALVIN NBC YSEO	15%	közepes-magas	14-20°C	Mineralitás, citrusok, fehér virágok, tűzköves jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 °C	Vajas, tejszínes, füstös és diós karaktereket emeli ki. Ajánlott Lalvin D47™-el erjesztett borral házasítani, ami sokrétű gyümölcsösséget és igazán különleges, összetett bort eredményez.
Kéknyelű	LALVIN W15	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés.
	LALVIN EC-1118	18%	alacsony	10-30 °C.	Bayanus, neutrális, fajtajelleges gyümölcsös karakter.
Leányka, Királyleányka	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 °C	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
	LALVIN R2	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
	LALVIN Rhone 4600	15%	alacsony	13-22°C	Virágos, elegáns jegyek, magas észter- és glicerintermelés jellemzi.
Kövidinka	LALVIN W15	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkósav termelés.
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 °C	Vajas, tejszínes, füstös és diós karaktereket emeli ki. Ajánlott Lalvin D47™-el erjesztett borral házasítani, ami sokrétű gyümölcsösséget és igazán különleges, összetett bort eredményez.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Finom seprőn tartásra, különösen a barrique hordós érleléshez elsőrangúan megfelel. Seprőn tartásnál, hosszabb érlelésnél (Chardonnay, Hárslevelű) fűszeres aromákat képez trópusi és citrusos jegyekkel.
Olasz rizling	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 °C	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	Oenotech Ferment Pure	14,80%	átlagos	12-32°C	Megbízható, nehéz körülmények között is stabil erjedés, kiemeli a fajtajelleges gyümölcskarakttereket.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Finom seprőn tartásra, különösen a barrique hordós érleléshez elsőrangúan megfelel. Seprőn tartásnál, hosszabb érlelésnél (Chardonnay, Hárslevelű) fűszeres aromákat képez trópusi és citrusos jegyekkel.
	LALVIN R2	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.
Ottonel muskotály, Sárga muskotály	LALVIN SENSY YSEO	15%	alacsony	12-18°C	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcсарomák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β-glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
Pinot blanc	LALVIN CY-3079 YSEO	15%	közepes	13-32 °C	Ajánlott barrique hordóban erjesztett, sur lie érlelésű borokhoz. Megőrzi, sőt kihangsúlyozza a fajtajelleget.
	LALVIN Rhone 4600	15%	alacsony	13-22°C	Virágos, elegáns jegyek, magas észter és glicerín termelés jellemzi.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Finom seprőn tartásra, különösen a barrique hordós érleléshez elsőrangúan megfelel. Seprőn tartásnál, hosszabb érlelésnél (Chardonnay, Hárslevelű) fűszeres aromákat képez trópusi és citrusos jegyekkel.
Rajnai rizling	LALVIN R2	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Finom seprőn tartásra, különösen a barrique hordós érleléshez elsőrangúan megfelel. Seprőn tartásnál, hosszabb érlelésnél (Chardonnay, Hárslevelű) fűszeres aromákat képez trópusi és citrusos jegyekkel.
	LALVIN R-HST	15%	közepes	10-30 C°	Kiemeli fajtajelleget, hangsúlyossá teszi a virágos és ásványos jegyeket.
	LALVIN W15	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés.
Sauvignon Blanc	LALVIN MSB YSEO Marlborough Sauv.blanc	14.5 %	közepes	> 14°C	Erőteljes trópusi jegyek, grapefruit, fűszeresség, citrusosság jellemzi. Lassan kialakuló, de hosszú életű aromakomponenseket képez.
	LALVIN R2	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
Szürkebarát	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN Rhone 4600	15%	alacsony	13-22°C	virágos, elegáns jegyek, magas észter és glicerín termelés jellemzi.
	LALVIN SENSY YSEO	15%	alacsony	12-18°C	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
Tramini	LALVIN Rhone 4600	15%	alacsony	13-22°C	virágos, elegáns jegyek, magas észter és glicerín termelés jellemzi.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN R2	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.
Viognier	LALVIN R2	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN Rhone 4600	15%	alacsony	13-22°C	Virágos, elegáns jegyek, magas észter és glicerín termelés jellemzi.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
Zalagyöngye	LALVIN Rhone 4600	15%	alacsony	13-22°C	Virágos, elegáns jegyek, magas észter és glicerín termelés jellemzi.
	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik hosszú lecsengéssel.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
Zenit	LALVIN ICV D47 YSEO	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN CY-3079 YSEO	15%	közepes	13-32 °C	Fajtajelleges, kerek borok, friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász jegyekkel.
Zöld veltelini	LALVIN R2	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.
	LALVIN QA23 YSEO	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN SENSY YSEO	15%	alacsony	12-18°C	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
	LALVIN SENSY YSEO	15%	alacsony	12-18°C	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
Blauburger	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 C°	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
	LALVIN RA-17	15%	magas	16 és 29 C°	Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.
	LALVIN PERSY YSEO	16%	alacsony	15-28°C	Gyümölcsös karakter, megőrzi a frissességét és aromákat.
Cabernet franc, Cabernet sauvignon	LALVIN BM 4x4	16%	magas	16-28°C	Bogyós- és erdei gyümölcsös karakter jellemzi. Már közvetlenül erjedés után érettséget mutat, tanninok jól integrálódnak.
	LALVIN Rhone 2056 YSEO	16%	közepes	15-28 °C	Pirosbogyós gyümölcsök, ibolya, β-damascenon(virágok, rózsa), kiváló szín extrakció.
	LALVIN L2323 YSEO	15%	közepes	15-28°C	Édesgyökér, feketeribizli, érettség és kerek íz jellemzi.
	LALVIN CLOS YSEO	17%	alacsony	13-35 °C	Fajta aromák erősítése, komplexitás, struktúra és teltség fokozása.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN ICV BlackPearl	15%	közepes - magas	18-28°C	Intenzív, hosszú lecsengés, feketeribizli, feketeszeder jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 ° C	Szilva, szeder és édesgyökér. Jó struktúra, vastag és hosszú lecsengés. Glicerintermelő, magas antocianin és tannin extrakció.
	LALVIN L2226 YSEO	18%	magas	15-30°C.	Sok színt és jó struktúrát eredményez. β -glükózidáz aktivitás. Kiemeli fajtajelleget
Kadarka, Portugieser	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 °C	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
	LALVIN RA-17	15%	magas	16 és 29 °C	Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV GRE YSEO	15%	magas	15-28 °C	Frissesség, kiemelkedő gyümölcsösség jellemzi. Kiemeli a fajtajelleget.
	LALVIN PERSY YSEO	16%	alacsony	15-28°C	Gyümölcsös karakter, megőrzi a frissességét és aromákat.
	Enoferm SYRAH YSEO	16%	közepes	15-32°C	Ibolya, málna, eper, fekete bors aromák jellemzik.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
Kékfrankos	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 C°	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
	LALVIN RA-17	15%	magas	16 és 29 C°	Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV GRE YSEO	15%	magas	15-28 C	Frissesség, kiemelkedő gyümölcsösség jellemzi. Kiemeli a fajtajelleget.
	LALVIN Rhone2056 YSEO	16%	közepes	15-28 °C	Pirosbogyós gyümölcsök, ibolya, β-damascenon(virágok, róza), kiváló szín extrakció.
	LALVIN L2226 YSEO	18%	magas	15-30°C.	Sok színt és jó struktúrát eredményez. β-glükozidáz aktivitás. Kiemeli fajtajelleget.
Malbec	LALVIN Tango Malbec YSEO	15.5 %	közepes	15-28°C	A fajtajellegű aromák kihangsúlyozása, érett gyümölcs jegyek fokozása jellemzi.
Merlot	LALVIN ICV-D80	16%	közepes	15-28 C°	Hozzájárul a magas tannin tartalomhoz, érett gyümölcs, füstös, édesgyökér karakter jellemzi.
	LALVIN L2226 YSEO	18%	magas	15-30°C.	Sok színt és jó struktúrát eredményez. β-glükozidáz aktivitás. Kiemeli fajtajelleget.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN ICV D 254 YSEO	16%	közepes	15-30 ° C	Szilva, szeder és édesgyökér. Jó struktúra, vastag és hosszú lecsengés. Glicerintermelő, magas antocianin és tannin extrakció.
	LALVIN BM 4x4	16%	magas	16-28°C	Bogyós- és erdei gyümölcsös karakter jellemzi. Már közvetlenül erjedés után érettséget mutat, tanninok jól integrálódnak.
	LALVIN CLOS YSE	17%	alacsony	13-35 °C	Fajta aromák erősítése, komplexitás, struktúra és teltség fokozása.
	LALVIN ICV BlackPearl	15%	közepes - magas	18-28°C	Intenzív, hosszú lecsengés, feketeribizli, feketeszeder jegyek jellemzik.
Pinot noir	LALVIN RA-17	15%	magas	16 és 29 C°	Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.
	LALVIN RC212	16%	közepes	18-30 °C	Kifinomult szerkezet, érett cseresznye, élénk gyümölcsös és fűszeres karakter jellemzi.
	LALVIN Rhone 2056 YSEO	16%	közepes	15-28 °C	Pirosbogyós gyümölcsök, ibolya, β-damascenon (virágok, rózsa), kiváló szín extrakció.
Syrah	Enoferm SYRAH YSEO	16%	közepes	15-32°C	Ibolya, málna, eper, fekete bors aromák jellemzik.



Szőlőfajta	Élesztő	Alkoholt tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN CLOS YSEO	17%	alacsony	13-35 °C	Fajta aromák erősítése, komplexitás, struktúra és teltség fokozása.
	LALVIN Tango Malbec YSEO	15.5 %	közepes	15-28°C	A fajtajellegű aromák kihangsúlyozása, érett gyümölcs jegyek fokozása jellemzi.
	LALVI ICV BlackPearl	15%	közepes - magas	18-28°C	Intenzív, hosszú lecsengés, feketeribizli, feketeszeder jegyek jellemzik.
Zweigelt	LALVIN 71B YSEO	14%	alacsony	15-30 C°	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.
	LALVIN RA-17	15%	magas	16 és 29 C°	Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.
	LALVI ICV GRE YSEO	15%	magas	15-28 C	Frissesség, kiemelkedő gyümölcsösség jellemzi. Kiemeli a fajtajelleget.
	LALVIN PERSY YSEO	16%	alacsony	15-28°C	Gyümölcsös karakter, megőrzi a frissességét és aromákat.