



BORKEZELES.HU OENOTECH



KERTTRADE a minőségi borkezelés szakértője

SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐK BORSTÍLUS SZERINT 2022

Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
Friss, gyümölcsös fehérborok,	LALVIN 71B YSEO	Zöldvelteli, Rizlingszilváni, Ezerjő, Leányka, Olaszrizling	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	Irsai Olivér, Muskotály, Sauvignon blanc, Rajnai rizling, Fűszeres tramini, Olaszrizling	14,50%	magas	5-30°C	Intenzív gyümölcsös karakter, citrus és virág aromák.
	LALVIN SENSY YSEO	Szürkebarát, Chardonnay, Zöldvelteli, Rizling fajtakör	15%	alacsony	12-18°C	Intenzív észter képzés, fajtajelleg kiemelése jellemzi.
	LALVIN NBC YSEO	Chardonnay, Furmint, Juhfark	15%	közepes-magas	14-20°C	Mineralitás, citrusok, fehér virágok, tűzköves jegyek jellemzik.
	Oenotech Ferment Pure	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	14,80%	átlagos	12-32°C	Megbízható, nehéz körülmények között is stabil erjedés, kiemeli a fajtajelleges gyümölcskaraktereket.
	Oenotech Ferment Plus 10kg	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	14%	átlagos	14 - 34°C	Érett gyümölcsök, érlelt aromák jellemzik. Megbízható erjedés, alacsony SO2 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
Erste Bank Hungary Zrt. 11600006-00000000-73699534

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

www.boraszatilabor.hu
www.buchervaslin.hu



Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN Rhone 4600	Irsai Olivér, Viognier, Pinot Blanc, Pinot Gries, Zöldvelteli, Chardonnay, Olaszrizling	15%	alacsony	13-22°C	Virágos, elegáns jegyek, magas észter- és glicerintermelés jellemzi.
Egzotikus gyümölcsös, tiolos fehérborok	LALVIN QA23 YSEO	Chardonnay, Sauvignon blanc, Irsai Olivér, Muskotály, Cserszegi Fűszeres	16%	alacsony	14-28°C	Ropogós, gyümölcsös aromák, β -glükózidáz aktivitás, tiolos jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV D47 YSEO	Sauvignon blanc, Muscat Ottonel, Cserszegi fűszeres, Olaszrizling, Irsai Olivér	14%	alacsony	15-20 °C	Komplex gyümölcsaromák jellemzik, hosszú lecsengéssel.
	LALVIN MSB YSEO Marlborough Sauv.blanc	Sauvignon Blanc	14.5 %	közepes	> 14°C	Erőteljes trópusi jegyek, grapefruit, fűszeresség, citrusosság jellemzi. Lassan kialakuló, de hosszú életű aromakomponenseket képez.
Fajtajelleges fehérborok	LALVIN EC-1118	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	18%	alacsony	10-30 ° C.	Bayanus törzs, neutrális, fajtajelleges, gyümölcsös karakter jellemzi.



Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN M	Chardonnay	14%	alacsony	15-30°C.	Érzékszervileg neutrális, fajta jelleg kiemeléséhez. kiváló tannin extrakció.
	LALVIN CY-3079 YSEO	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Hárslevelű, Furmint	15%	közepes	13-32 °C	Fajtajelleges, kerek borok, friss vaj, mandula, méz, fehér virágok és ananász jegyekkel.
	LALVIN R-HST	Olaszrizling, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Furmint, Juhfark	15%	közepes	10-30 C°	Kiemeli fajtajelleget, hangsúlyossá teszi a virágos és ásványos jegyeket.
	LALVIN MSB YSEO Marlborough Sauv.blanc	Sauvignon Blanc	14.5 %	közepes	> 14°C	Erőteljes trópusi jegyek, grapefruit, fűszeresség, citrusosság. Lassan kialakuló, de hosszú életű aromakomponensek képződése.
	LALVIN W15	Furmint, Hárslevelű, kései szüret, jégbor	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés,



Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
Érlelésre szánt hordós fehérborok	LALVIN ICV D 254 YSEO	Chardonnay, Hárslevelű, Furmint, Ezerjő, Juhfark	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	Olaszrizling, Rajnai rizling, Chardonnay, Hárslevelű	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 BM 4x4	Chardonnay	16%	magas	16-28°C	E törzssel erjesztett Chardonnay magas poliszacharid tartalmú, ezáltal nagyon telt ízű komponentként jó házasítási alap.
	LALVIN CY-3079 YSEO	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Hárslevelű, Furmint	15%	közepes	13-32 °C	Ajánlott barrique hordóban erjesztett, sur lie érlelésű borokhoz. Megőrzi, sőt kihangsúlyozza a fajtajelleget.



Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
Primőr rozé, friss, üde rozéborok	LALVIN ICV OKAY YSEO	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	16%	alacsony	12 °C - 30 °C	friss, gyümölcsös jegyek, nagyon alacsony SO2 termelés
	LALVIN ICV SunRose	Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Portugieser, Blauburger, Merlot, Syrah	16%	közepes	14 - 20°C	Ribizli, málna, eper karakter. Kerek, mégis friss borok.
Mediterrán rozé	LALVIN Rhone 4600	Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Portugieser, Blauburger, Merlot, Syrah	15%	alacsony	13-22°C	Virágos, elegáns jegyek, magas észter- és glicerintermelés jellemzi.
	LALVIN ICV OPALE YSEO	Kékfrankos, Zweigelt, Pinot Noir, Portugieser, Blauburger, Merlot, Syrah	17%	alacsony	15-30 °C	Telt, puha, kerek, intenzív aromájú kiegyensúlyozott borok hosszú lecsengéssel.
Könnyű, gyümölcsös vörösborok	LALVIN 71B YSEO	Kékfrankos, Zweigelt, Blauburger, Pinot noir, Kadarka	14%	alacsony	15-30 C°	Gyümölcs észtereket termel, hosszan megőrzi friss, gyümölcsös karakterét. Ideális körülmények között 25-30% almasavat képes lebontani erjedés közben.

Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN RA-17	Pinot Noir, Kékfrankos, Zweigelt, Kadarka	15%	magas	16 és 29 C°	Cseresznyés, gyümölcsös, friss jegyek jellemzik.
	LALVIN ICV GRE YSEO	Zweigelt, Kékfrankos, Portugieser, Syrah, Kadarka	15%	magas	15-28 C	Frissesség, kiemelkedő gyümölcsösség jellemzi. Kiemeli a fajtajelleget.
	LALVIN PERSY YSEO	Syrah, Pinot noir, Pinot Noir, Zweigelt, Portugieser, Blauburger, Kadarka	16%	alacsony	15-28°C	Gyümölcsös karakter, megőrzi a frissességét és aromákat.
	Enoferm SYRAH YSEO	Syrah, Merlot	16%	közepes	15-32°C	Ibolya, málna, eper, fekete bors aromák jellemzik.
Testes, mediterrán vörösborok	LALVIN Rhone 2056 YSEO	Kékfrankos, Syrah	16%	közepes	15-28 °C	Pirosbogyós gyümölcsök, ibolya, β-damascenon (virágok, rózsa), kiváló szín extrakció



Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN ICV D 254 YSEO	Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah	16%	közepes	15-30 ° C	Szilva, szeder és édesgyökér aromák. Jó struktúra, vastag és hosszú lecsengés. Glicerint termelő, magas antocianin és tannin extrakció jellemzi.
	LALVIN ICV-D80	Merlot	16%	közepes	15-28 C°	Hozzájárul a magas tannin tartalomhoz, érett gyümölcs, füstös, édesgyökér karakter jellemzi.
	LALVIN Tango Malbec YSEO	Malbec	15.5 %	közepes	15-28°C	A fajtajellegű aromák kihangsúlyozása, érett gyümölcs jegyek fokozása jellemzi
	LALVIN BM 4x4	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	16%	magas	16-28°C	Bogyós- és erdei gyümölcsös karakter jellemzi. Már közvetlenül erjedés után érettséget mutat, tanninok jól integrálódnak.
Premium, érlelésre szánt vörösborok	LALVIN L2226 YSEO	Kékfrankos, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	18%	magas	15-30°C.	Sok színt és jó struktúrát eredményez. β -glükózidáz aktivitás. Kiemeli fajtajellegét



Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN RC212	Pinot Noir, Kékfrankos	16%	közepes	18-30 °C	Kifinomult szerkezet, érett cseresznye, élénk gyümölcsös és fűszeres karakter jellemzi.
	LALVIN L2323 YSEO	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	15%	közepes	15-28°C	Édesgyökér, feketebizli, érettség és kerek íz jellemzi.
	LALVIN CLOS Yseo	Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	17%	alacsony	13-35 °C	fajta aromák erősítése, komplexitás, struktúra és teltség fokozása
	LALVIN ICV BlackPearl	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	15%	közepes - magas	18-28°C	Intenzív, hosszú lecsengés, feketebizli, feketeszeder jegyek jellemzik.
Kései szüret	LALVIN W15	Furmint, Hárslevelű, kései szüret, jégbor	16%	magas	10-27°C	Vibráló gyümölcsök és jó struktúra. Magas glicerín- és borostyánkősav termelés.
Pezsgők	LALVIN DV10	pezsgőkhöz, megakadt erjedés újraindításához	17%	alacsony	10-35 C°	Tiszta erjedés, fajtajelleg megőrzésére, extrém körülmények között is megbízható.



Borstílus	Élesztő	Szőlőfajta	Alkohol tolerancia	Relatív nitrogénigény	Hőmérséklet tartomány [°C]	Karakter
	LALVIN EC-1118	fehér-, rozé- és vörösborokhoz	18%	alacsony	10-30 ° C.	Bayanus törzs, neutrális, fajtajelleges, gyümölcsös karakter jellemzi.