

Informatie gisten.

Het gaat om professionele gisten. Dat betekent soms ook een professionele behandeling. De leveranciers adviseren soms om van gist een giststarter te maken. Geen slecht advies als u niet weet hoe de gist behandeld en bewaard is. In vacuümzakjes blijft de gist echter jarenlang levensvatbaar, zodat opstroom van de droge gist niet snel een probleem zal geven. In lauw water met Go Ferm en een beetje most/sap 10 minuten laten zwellen is meestal voldoende.

Goed letten op de temperatuur van de ruimte waar de gisting plaatsvindt.

Ruim voldoende gistvoeding toevoegen! Als U nog “gewone” gistvoeding (DAP) zoals Nutrisal gebruikt, dan voegt u (*PAS NA TWEE DAGEN*) minstens 5 gram per 10 liter toe indien onze gist een lage voedingsbehoefte heeft. Bij een gemiddelde voedingsbehoefte gebruiken we 6 of 7 gram per 10 liter, en bij een hoge voedingsbehoefte zelfs 8 gram per 10 liter! Dat alles mag in één gift! **Beter is het om een geavanceerd product te gebruiken zoals Siha Uvavital. (zie: nieuwe vinificatie).** Daarvan gebruiken we minimaal 4 gram en maximaal 5,5 gram (wit) of minimaal 3 en maximaal 4,5 gram (rood) per 10 liter, afhankelijk van de voedingsbehoefte van onze gist. Pas daarna aanvullen met DAP

Indien wordt voorgeschreven om nogmaals gistvoeding toe te voegen bij het begin van de stille gisting of op het einde van de gisting, daar niet te lang mee wachten.

Een zakje van 10 gram gist (als starter) is voldoende voor 50 liter sap.

Uvaferm 228 (Saccharomyces Cerevisiae)

Wit Druiven

Temperatuurbereik 12 ° – 18 ° C. “koude gist” **Maximaal 25 ° C in de most toelaatbaar!!!!**

Temperatuur van de starter dient 35 – 40 graden te bedragen. 15 minuten laten rehydreren en dan aan de most toevoegen. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Hoe lager de temperatuur bij de gisting, des te mooier de wijn. Bij het begin van de “stille” gisting nogmaals gistvoeding toevoegen!

Haalt het aroma van kruidig fruit speciaal naar voren.

Zeer geschikt voor: Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling, Silvaner, Optima, Ortega, Gutedel
Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Traminer, Morio-Muskat, Phoenix en andere muskaatsorten.

Hoge voedingsbehoefte. Alcoholbereik tot 14 %.

Enoferm “Simi White” (Saccharomyces Cerevisiae)

Wit Fruit en druiven

Temperatuurbereik 15 – 20 graden C. Voor droge wijn. Verandert het soorteigen aroma zeer sterk en voegt tonen van exotisch fruit toe, plus heel veel gistaroma's. Speciaal voor natuurlijke aromatisering van neutrale sappen. Hoge voedingsbehoefte! **Maximale hoeveelheid gistvoeding geven na twee dagen gisting en na een paar dagen aanvullen met DAP.** Alcoholbereik tot 14 %.

Buitengewoon geschikt voor appelwijn of neutrale/extractarme druivenrassen als Seyval Blanc, Silvaner of Müller Thurgau, als stand-alone gist, maar nog meer als mengpartner wanneer voor het maken van de wijn het sap in twee of drie gedeelten met verschillende gisten wordt behandeld.

Geschikte partners zijn Lalvin S6U, Uvaferm SLO en bijv. Bioferm Doux.

Uvaferm NEM (Saccharomyces Cerevisiae Bayanus) “Killer” **Rood** Druiven

Temperatuurbereik 16 ° – 32 ° C; optimaal 28 ° – 32 °!

“Killer”; doodt wilde/andere gisten. Zorgt voor een kruidige, complexe, kleurrijke wijn waarin het karakter van het gebruikte fruit is versterkt; een goed doortimmerde tanninestructuur.

Zeer geschikt voor: Spätburgunder, Dornfelder, Dunkelfelder, Lemberger, Regent.

Gemiddelde voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Alcoholbereik tot 16 %.

Uvaferm SLO (Saccharomyces Cerevisiae Bayanus) **Topklasse wit** Fruit en druiven

Vergist alle suikers en levert een droge wijn op.

Temperatuurbereik 15 ° – 30 ° C; “koude gist”

Zorgt voor een moderne witte wijn van topklasse met een fruitig bouquet.

Vormt onder meer aroma's van maracuja (beter bekend als Passievrucht) en perzik. Most wel goed voorklaren.

Zeer geschikt voor: Müller-Thurgau, Riesling, Elbling, Kerner, Silvaner, Scheurebe

Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, appel.
Gemiddelde voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Alcoholbereik tot 16 %.

Uvaferm BDX Bordeaux

Rood

Druiven

Temperatuurbereik 24-28 graden C. Een mooie gist voor rode wijn van kruidige en extractrijke druiven (Cabernet, Merlot). **Niet geschikt voor Regent!** Normale voedingsbehoefte! Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Alcoholbereik tot 16 %.

Produceert minder zwavelverbindingen en vluchtig zuur en meer polyphenolen en glycerine voor een beter en volumineus mondgevoel, mooie kleur en tanninestructuur. Versterkt de typerende eigenschappen van de druif. Levert heel mooie resultaten op.

SIHA 7 Rieslinggist

Wit

Druiven

SIHA7 is een pure Rieslinggist die de typerende eigenschappen van de Rieslingdruif en de invloed van het terroir ondersteunt en fruitige, typische Rieslingwijn oplevert. Optimale temperatuur 15–22 ° C. Normale voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Alcoholbereik tot 16 %.
Nevenproducten bij de gisting worden onderdrukt.

Lalvin W 15

Wit

Druiven

Temperatuurbereik 16-23 graden C. Zeer geschikt voor Müller-Thurgau, Muskateller en Bacchus. Hoge glycerinevorming die niet ten koste van de alcoholproductie gaat. Alcohol tot 14 %. Geen ongewenste bijproducten. Bij lagere vergistingtemperatuur worden elegante en fruitig-frisse wijnen gevormd. Lage voedingsbehoefte. Laat bij een wat hogere suikergift fructose over. Ideaal voor een zachtere en iets zoete wijn.

Gistvoeding geven na twee dagen gisting

Uvaferm CEG

Wit

Druiven

Temperatuurbereik 17-22 graden C. Koude gist! Bijzonder geschikt voor elegante, fruitige wijnen. Normale voedingsbehoefte! Alcoholbereik tot 14 %. Heel speciaal voor **Riesling**. Deze gist bezit bijzondere enzymen waardoor “voortijdige verouderingsproblemen” worden voorkomen. Zeer geringe schuimvorming door hogere proteaseactiviteit. Mooie zelfklaring. Wilde gisten en ongewenste bacteriën worden onderdrukt. Geen ongewenste nevenproducten, zoals acetaldehyde, SO₂, H₂S, wel matig vluchtig zuur. Gistvoeding geven na twee dagen gisting.

Lalvin S6U (Saccharomyces Uvarum)

Wit en Rood

Fruit en druiven

Voor (extractarme) druiven, **appel-** en andere extractarme sappen. Vormt 1-2 gram extra glycerine per liter voor een beter mondgevoel en geeft de wijn body. Bevordert een mooi soorteigen bouquet en voegt gistaroma's toe. **Héél erg mooi voor Regent!**

Optimale vergistingtemperatuur 16 ° -18 ° C

Alcoholbereik tot 14 %.

Normale voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting.

Een fantastische gist!

Lalvin D 254 (Saccharomyces Cerevisiae)

Rood

Druiven

Ook geschikt voor “Barrique”-vergisting. Zeer geschikt voor Pinot Noir, Regent, Lemberger, Blauer Portugieser en vergelijkbare druiven.

Extraheert meer en stabiliseert de kleur. Levert een zachte, aromatische, fruitige en ronde wijn op.

Optimale vergistingtemperatuur 24 ° -28° C Minimale temperatuur 18 °.

Alcoholbereik tot 15 %.

Lage voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting.

Lalvin 2323 (Saccharomyces Cerevisiae) “Killer”.

Rood

Druiven

Deze gist produceert een volumineus Rhône-type wijn, vaak met aroma's die aan vijgen en dadels doen denken en is bijzonder geschikt voor Cabernet-soorten, Pinot Noir, Regent, Léon Millot en vergelijkbare druiven. Optimale temperatuur 22 ° tot 28 °. Minimaal 18 °. Deze gist extraheert meer kleur en zorgt voor een stabielere kleurbalans. Start snel en vergist snel door tot maximaal 15 %. Door

de productie van meer polysaccharides levert deze gist een harmonische, aromatische wijn op met veel mondgevoel. Door de killer-eigenschap ruimt 2323 wilde gisten en ongewenste bacteriën op.

Hoge voedingsbehoefte. Op de tweede dag van de gisting ruim gistvoeding geven en na een paar dagen aanvullen met DAP. **Heel erg mooie gist!**

Lalvin CY 3079 YSEO

Wit

Temperatuurbereik 16 – 20° C; max. 28°C. Mooi voor barriquegisting en uitbouw sur lie. Valt op door vorming van typerende Bourgognearoma's. Bevordert BSA. Hoge alcoholtolerantie; romige wijn met aromatische fruittonen. Heel erg mooi voor Chardonnay, Pinot Blanc en in het algemeen witte "Bourgogne"-soorten. Gemiddelde voedingsbehoefte. Na twee dagen gistvoeding toevoegen. Vergist niet te snel maar gaat heel ver door. Alcoholbereik tot 15 %.

Lalvin EC 1118 (Saccharomyces Bayanus) "Killer".

Champ.

De originele "Prise de Mousse" ! **DE champagne gist.**

Beschikt over "Killer"-eigenschappen en is daarmee bijzonder geschikt om de tweede gisting van basiswijnen, die met een andere gist zijn aangezet, te voltooien of om een stilgefallen gisting weer op gang te brengen. Korte rustperiode, snelle fermentatie, breed temperatuurbereik (15 ° tot 25 °), lage voedingsbehoefte, lage zuurstofbehoefte, weinig schuim, snelle klaring. Rehydreren gedurende 30 minuten in water (echt niet langer!) en dan aan de basiswijn toevoegen. Fantastische fijne mousse.

Lalvin DV 10 (Saccharomyces Bayanus) "Killer".

Champ.

Speciaal voor witte wijn en grondwijn voor champagne met een fijne balans tussen fruit en elegantie. Ook geschikt voor hergisting. Alcohol tot 16 %; lage voedingsbehoefte; snelle en goed doorgevoerde gisting; zeer weinig nevenproducten; sedimenteert goed. Onderdrukt wilde gisten en bacteriën.

DSM Fermicru VR5 "killer" **Bourgognetype Rood**

Druiven

Ideaal voor bewaarwijnen; versterkt structuur, body, kleur, tanninen en aromatische finesse. Heel geschikt voor Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel. Vormt fruitige (cassis, pruim, kers) en kruidige aroma's. Temperatuurbereik 18-30° C; alcohol tot 16%. Glycerinevorming 7-8gr/l; weinig ongewenste nevenproducten als vluchtig zuur, acetaldehyde, H₂S, SO₂. Neutraal tot killer. Normale voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na 2 dagen gisting.

DSM Fermirouge

Bordeaux type Rood

Druiven

Ideaal voor fruitige, uitgebalanceerde wijnen; bevordert de volle ontplooiing van aroma's (aardbei, morel, framboos). Heel geschikt voor Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel. **Koude gist.** Temperatuur 10 - maximaal 28° C; alcohol maximaal 15%. Glycerinevorming 5-7gr/l; weinig ongewenste nevenproducten als vluchtig zuur, acetaldehyde, H₂S, SO₂. Neutraal tot killer. Normale voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting.

Anchor NT 116 (Saccharomyces Cerevisiae Hybride) **Killer Wit**

Fruit en druiven

Ideaal voor aromatische frisse witte wijn; maakt aroma's van tropisch fruit (Maracuja, pompelmoes, guave), tropische bloemen en citrus. Zeer geschikt voor Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Verdelho, Pinot Gris. **Koude gist: 16° C maximaal!** Most zo nodig koelen. Alcohol tot 16%. Glycerinevorming 5-7gr/l; weinig ongewenste nevenproducten als vluchtig zuur, sulfiet. Killer. Lage voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting.

Anchor NT 50 (Saccharomyces Cerevisiae Hybride) **Rood**

Druiven

Versterkt kruidige aroma's van rood en zwart fruit. Zeer geschikt voor Syrah, Cabernet Franc, Grenache, Pinot Noir, Gamay Noir, Pinotage. Koude gist 14-28°C maximaal; alcohol tot 16%. Glycerinevorming 11-13 gr/l. Killer. Weinig ongewenste nevenproducten als vluchtig zuur, SO₂. Gemiddelde voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Bevordert MLF.

Anchor NT 202 (Saccharomyces Cerevisiae) Killer **Rood**

Druiven

Voor aromatische rode wijnen. Levert aroma's van rode en zwarte bessen, bosbes en pruimen. Bij Cabernet ook munt. Voor droge wijnen tot 16 % alc. Bevordert MLF. Produceert 9-12 gram glycerine/liter. Zeer weinig ongewenste nevenproducten. Vergistingstemperatuur 20-28 graden, lage schuimvorming. Gemiddelde voedingsbehoefte. Geschikt voor Pinot Noir, Regent, Acolon en algemeen de nieuwe druivensoorten. Wordt door Anchor aanbevolen voor co-inoculatie: twee uur na de gist al de speciale MLF-bacteriën toevoegen, zodat MLF van start kan gaan direct aansluitend aan de gisting. Gistvoeding geven na 2 dagen gisting.

Anchor Exotics SPH**Wit/Rood**

Druiven

is een van de vijf hybridegisten uit *Saccharomyces cerevisiae* en *Saccharomyces paradoxus*, die het resultaat zijn van een project van het Instituut voor Wijn Biotechnologie "Winetech".

Killer. Hybride. Dat wil zeggen dat de eigenschappen van sacch. paradoxus (wilde gist), nl. vorming van veel hogere alcoholen waardoor later kostbare esters worden gevormd, en sacch. cerevisiae. in één gistcel zijn gebracht. Het nadeel van apart toedienen van de beide gisten, nà elkaar, zonder dat sulfiet kan worden gebruikt, wordt zo vermeden. Vormt mooi vast sediment. Vergisten bij 16-20 gr.C; liefst koel. Zeer geschikt voor barriquegisting. Maakt exotische, zeer complexe wijn. Geen ongewenste nevenproducten. Lage voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Alcohol tot 15 %.

SIHA Rubino Cru (Killer)**Rood** (en ook te gebruiken voor rosé)

Hybride gist met bijzondere aromavorming; levert aromatische rode wijn op met Mokka en zacht-bitter-aroma's (chocolade). Heel goed voor Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon type druiven, Merlot, Schwarzriesling. Temp bij vergisting aanhouden van 18 -25° C; alcoholbereik 15,5%. Weinig ongewenste nevenproducten als acetaldehyde, SO₂. Bijna geen schuimvorming. Lage voedingbehoefte. Hydreren met Lalvin GoFerm en gistvoeding na 2 dagen verzekert een prachtig resultaat.

ZEER BIJZONDERE GISTEN:**Lalvin 71 B** (Saccharomyces Cerevisiae)**Wit en Rood**

Fruit en druiven

Temperatuurbereik 16 ° – 28 ° C; optimaal 18 ° – 25 ° (wit) 22 ° – 28 ° (rood).

Zorgt voor lichte, kruidige, fluwelen, primeurachtige wijn en ontwikkelt extra aroma's; **bouwt tijdens de gisting tot 30 % van het aanwezige appelzuur af**, afhankelijk van de gistingstemperatuur, tot alcohol en koolzuur.

Zeer geschikt voor: Müller-Thurgau, Riesling, Elbling, Kerner, Silvaner, Scheurebe, Trollinger, Blauer Portugieser, Dornfelder, Regent, appels en **heel speciaal voor krieken, sleedoorn**.

Gemiddelde voedingsbehoefte; vitamine B toevoegen. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. Alcoholbereik tot 14 %.

Een fantastische gist!

DSM Fermivin (Saccharomyces Cerevisiae) "killer" **Wit/Rood**

Fruit en druiven

Geschikt voor alle typen wijn; ook bij sterke voorklaring. Bewaart het specifieke karakter van de vrucht. Temp 15-35° C; alcohol 14-16%. Glycerinevorming 6-8 gr/liter; weinig ongewenste nevenproducten als vluchtig zuur, acetaldehyde, H₂S, SO₂. Lage productie van hogere alcoholen.

Breekt 20-30% van het aanwezige appelzuur af. Bevordert MLF. Neutraal tot killer. Halverwege de woelige (2 tot 3 dagen) gisting de normale hoeveelheid gistvoeding geven maakt het mogelijk om een percentage van maximaal 16 te halen.

Sihaferm Pure Nature.**Wit**

'Spontane' vergisting, maar wel onder controle! Voor witte wijn van uitzonderlijke klasse. Sihaferm Pure Nature bestaat uit **twee** apart verpakte gisten; een "wilde" gist die niet tot de familie Saccharomyces behoort voor de eerste aanzet van de gisting en een echte Saccharomyces om de gisting voortvarend door te zetten tot het (droge) einde.

Met sulfiet belemmeren we de activiteit van onze natuurgist. En activiteit is wat we juist willen.

In dit geval is het dus beter om bij de voorklaring een minimum aan sulfiet toe te voegen!!!!!! (0,5 gram/10 liter). Het is dan wel absoluut noodzakelijk om Lalvin Opti-White (6 gram op 10

liter) na de voorklaring en een uur vóór het toevoegen van de natuurgist aan het sap toe te voegen. Opti-White bevat veel anti-oxidanten die de most/wijn tegen oxidatie beschermen.

Afhankelijk van de kwaliteit van de druiven kan derhalve een bewuste keuze worden gemaakt voor deze of een andere (en goedkopere) gist.

De natuurgist produceert veel meer hogere alcoholen (en dus de daarbij behorende kostbare esters) bij Riesling, Johanniter, Solaris, Pinot Blanc, Pinot Gris, maar slechts geringe hoeveelheden acetaldehyde, vluchtige zuren, pyrodruivenzuur en H₂S.

Werkmethode: Oechslegraad van de most meten en noteren. Benodigde Lalvin Go-Ferm oplossen in water van 35 graden C. ; bij 30 graden 10 gram wilde gist "Sihaferm Nature" (per 50 liter most) opstrooien; 15 minuten laten rusten. Dan 15 min. regelmatig goed omroeren tot de gist helemaal is gehydriseerd. Vervolgens langzaam onder goed roeren een hoeveelheid most toevoegen tot de temperatuur van de starter gelijk is aan de temperatuur van de most; dan de starter toevoegen aan de totale hoeveelheid most. Als vergistingstemperatuur moet u min. 18 en max. 22 graden aanhouden. Nu regelmatig (dagelijks?) het mostgewicht controleren. Zodra het mostgewicht met ongeveer 15 Oechsle is afgenomen, de reingist "Sihaferm Pure" hydreren met Lalvin Go-Ferm, zoals hierboven beschreven, en toevoegen. Dan ook gistvoeding geven. Temperatuur handhaven.

Groot voordeel is dat de van nature op onze druiven voorkomende wilde gisten en Siha Nature elkaar versterken en dat zo het natuurlijk potentieel van onze eigen druiven volledig wordt benut, waarbij de typische kenmerken van de druif worden versterkt en veel meer aroma's vrijkomen. De na-enting met Sihaferm Pure garandeert een voortvarende en volledige vergisting.

De beide gisten moeten nà elkaar worden gebruikt, en mogen niet eerder gemengd worden.

Voldoende sulfiteren bij overhevelen direct na de gisting!

Bioferm Doux

Wit en Rood

Voor halfzoete witte en zachte rode wijnen (restsuiker 5-15 gram fructose/liter). 15 minuten laten rehydreren in lauwwarm water; dan een beetje sap toevoegen en Lalvin GoFerm; regelmatig oproeren. Na uiterlijk 8 uur en het ondermengen van Opti-White of Opti-Red toevoegen aan het voorgeklaarde sap. Alcohol 12-14 %. Ideale temperatuur bij de vergisting 15-20 graden. Hoe hoger het te behalen alcoholpercentage is aangezet, hoe hoger de restsuiker. Voldoende gistvoeding geven op de tweede dag van de vergisting.

Bioferm Malic

Wit en Rood

Universele gist. 15 min. laten rehydreren in lauwwarm water met Lalvin GoFerm; dan een beetje sap/most toevoegen; na de voorklaring en aansluitend het ondermengen van Opti-White of Opti-Red toevoegen aan sap of most. Alcohol 14-15 %. Bevordert kleurextractie. **Breekt tot 50 % van het aanwezige appelzuur af. Let op! Gebruikt 18 gram suiker voor 1 % alcohol/liter. Bij de berekening van het te behalen alcoholpercentage dient daar rekening mee gehouden te worden.**

Bioferm Cool

Wit en Rood

Universele gist voor vergisting bij lage temperaturen (werkt vanaf 8 graden C ! Bij voorkeur niet onder 12 graden laten werken). 15 minuten laten rehydreren in een liter lauwwarm water met Lalvin GoFerm en dan een liter sap/most langzaam toevoegen onder goed roeren. Bij sap eerst voorklaren en OptiWhite toevoegen. Bij most Optiwhite of OptiRed toevoegen. Bij vergistingstemperatuur > 15 graden de voorbereide gist na 2 uur toevoegen aan sap/most. Bij vergistingstemperatuur < 15 graden pas na 8 uur gist toevoegen. Temperatuur beneden 18 graden houden! Gistvoeding op de tweede dag van de gisting. Produceert wijnen met een uitgesproken fruitig karakter. Normaal alcoholbereik.

Uvaferm HPS YSEO

Rood

Nieuwe gist met bijzondere eigenschappen; **zorgt voor zeer veel polysaccharides in de wijn (veel mondgevoel)** en is dus bij uitstek geschikt voor “dunne” sappen, zoals die in natte jaren vaak voorkomen; stabiliseert het zuur een beetje en levert een complexe, volle rode wijn op met al vroeg zachte tannines. Heel goed voor Cabernetsoorten, Merlot, Tempranillo, Schwarzes Riesling, Syrah. Temperatuur 18 -30 C; alcohol 16%. Lage voedingsbehoefte; gistvoeding toevoegen na 2 dagen gisting. Heeft een positieve invloed op MLF. Hydreren met Lalvin GoFerm.

NIEUW!!

Lalvin BM 4x4hybride Wit en Rood

Start rustig op en maakt daardoor verlengde maceratie mogelijk; produceert polysaccharides tijdens de vermeerderingsfase (tot 4 % alc), stabiliseert de kleur (rood) en vormt extra fruit-esters (vooral bij wit); mooi extra mondgevoel zonder astringentie. Optimale vergistingstemperatuur 18 – 28 graden. Geen neven-producten; geen vegetatieve smaak. Hogere voedingsbehoefte; met GoFerm rehydreren; Uvavital gebruiken op de tweede dag van de gisting en daarna aanvullen met DAP (gistvoedingszout); twee uur wachttijd in acht nemen alvorens bij de most te doen. Alcoholbereik tot 16 %.

Lalvin CLOS YSEO Rood Killer

Ideaal voor Cabernet en Merlot-type wijn; snelle start en zeer actieve vergisting; versterkt het rijp-fruitige karakter en onderstreept het typische van de druif; stabiliseert het zuur en de kleur; is bij uitstek geschikt voor bâtonnage (rijping op de fijngist na de tweede hevelbeurt met regelmatig oproeren van de gist) met enzym Fino/Fine voor de productie van mannoproteïnen voor een beter mondgevoel. Vergistingstemperatuur 13-35° C, optimaal 22-28° C; alcohol tot 17%. Killer; onderdrukt wilde gisten. Ondersteunt Biologische Zuur Afbouw. Normale dosis voeding verzekert optimaal resultaat. De wijnen krijgen een cremig en fruitig karakter.

Lalvin V 1116 Wit en Rood; Killer; ook zeer geschikt voor fruitwijn.

Een bijna universele koudgist die opvalt door zijn vermogen om onder moeilijke omstandigheden een goed resultaat te bereiken; lage voedingsbehoefte waardoor niet snel ongewenste nevenproducten ontstaan; killer-eigenschap, waardoor wilde gisten en bacteriën worden onderdrukt; zeer betrouwbare vergisting, ook bij lage temperaturen (vanaf 13°; terwijl de optimale temperatuur tussen 15° en 25° ligt; meer dan 30° verdraagt de gist niet) en bij hoge suikergehaltes; daardoor ook geschikt voor een wijn met restzoet en hoger alcoholgehalte. Bij zeer lage vergistingstemperatuur de hoeveelheid gist verdubbelen! Alcohol tot 14 %. Rehydreren met GoFerm en normale hoeveelheid Uvavital geven.

Wordt verwacht.

Thans in onderzoek naar geschiktheid voor koel klimaat: het gehele productengamma van Lamothe-Abiet (Bordeaux) en Renaissance (Canada)

Lamothe-Abiet excellence FR (fruit rouge) Rood druiven (beperkt leverbaar)

Een buitengewone gist! Geeft rode wijn een primeur-karakter met intense smaak en fruitige aroma's (voegt veel esters toe), zeer mooi mondgevoel, mooie inbouw van tannines en een lange afdronk. Geen vluchtige zuren. Rehydreren met GoFerm; gemiddelde voedingsbehoefte. Gistvoeding op de 2e dag

van de gisting geven. Makkelijke start en snelle vergisting van alle suikers. Alcoholbereik tot 14 %.
Vergistingstemperatuur 18 tot 23°.

Lamothe-Abiet is een vooruitstrevende firma uit Bordeaux die net zoals Laffort bezig is een revolutie te ontketenen in het oerconservatieve Franse wijnmakerslandschap. Onze contacten met L-A kunnen op korte termijn leiden tot de introductie van het gehele gamma van L-A, inclusief de bijzondere enzymen. Op dit moment lopen proeven om te testen of deze producten geschikt zijn voor ons klimaat.

Renaissance.

Een aantal gisten, geschikt om elke gewenste wijn te maken, zonder ook maar een spoortje van Bökser, omdat de gist daar niet toe in staat is. Deze gisten (Vivace en Andante in elk geval) zijn op proef verdeeld om getest te worden. De resultaten zullen in de loop van 2015 bekend worden.

Speciaal aanbevolen bij lichte besmetting door Suzukii fruitvlieg:

Lalvin BM 4 x 4

Lamothe-Abiet Excellence FR

Uvaferm NEM

die (bijna) geen vluchtige zuren produceren;

en

DSM Fermicru

DSM Fermirouge

Anchor NT 50

Anchor NT 202

die (zeer) weinig vluchtige zuren produceren.

Bij zwaardere aantasting:

Uvaferm NEM

Lalvin EV 1118

Lalvin 71 B