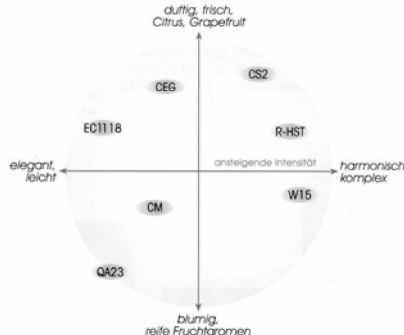


# Hefen für Sonderaufgaben

# Levures pour buts spéciaux

Weinstil – erzielbar durch große Hefeauswahl

**Baldinger**  
seit 1951



69.117 LALVIN-W15  N        T        V        A       Preis/prix CHF



Saccharomyces cerevisiae, Selektion sowie laufende Qualitätskontrolle durch Eidg. Forschungsanstalt, Wädenswil.

*Saccharomyces cerevisiae, sélection de la station fédérale de recherche, Wädenswil.*



Bei höheren Gärttemperaturen stärkere Bildung von Glycerin und Bernsteinsäure: ergibt komplexe, volle Weine.

*Forte formation de glycérine et d'acide succinique lors de fermentations à températures plus élevées: des vins équilibrés et complexes en résultent.*



69.117.01	100 g = 1 Packung	100 g = 1 paquet	15.20/P.
	1 kg = 10 Packungen	1 kg = 10 paquets	8.30/P.
69.117	0.5 kg = 1 Packung	0.5 kg = 1 paquet	44.25/P.
	5 kg = 10 Packungen	5 kg = 10 paquets	39.00/P.
	10 kg = 20 Packungen = 1 Karton	10 kg = 20 paquets = 1 carton	35.50/P.

69.163 Uvaferm 43  N        T        V        A       Preis/prix CHF



Saccharomyces cerevisiae, var. Bayanus (Galactose neg), selektioniert in Avignon vom Oenologie-Institut Inter-Rhône und Lallemand.

*Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus (galactose neg.), sélectionné en Avignon par l'institut oenologique Inter-Rhône et Lallemand. Robuste et de fermentation très aisée. Utilisation: élimination d'arrêts de fermentation, champagnisation. Les vins et mousseux sont d'aspect neutre, droit de nez.*

Sehr gärfreudig und robust. Einsatz: Behebung von Gärstockungen, Sektbereitung. Weine und Sekte werden als neutral, sauber, reintonig wahrgenommen.



69.163	0.5 kg = 1 Packung	0.5 kg = 1 paquet	46.90/P.
	5 kg = 10 Packungen	5 kg = 10 paquets	41.25/P.
	10 kg = 20 Packungen = 1 Karton	10 kg = 20 paquets = 1 carton	37.50/P.

69.115 LALVIN-R2  N        T        V        A       Preis/prix CHF



Saccharomyces bayanus, Selektion aus Sauternes.

*Saccharomyces bayanus, sélection de Sauternes. Bonnes caractéristiques en fermentation à basse température.*

Gute Kaltgäreigenschaften. Entwickelt gutes Aroma bei Sauvignon blanc, Muskatsorten und Riesling



69.115	0.5 kg = 1 Packung	0.5 kg = 1 paquet	45.60/P.
	5 kg = 10 Packungen	5 kg = 10 paquets	40.10/P.
	10 kg = 20 Packungen = 1 Karton	10 kg = 20 paquets = 1 carton	36.45/P.

69.104 LALVIN-EC-1118  N        T        V        A       Preis/prix CHF



Saccharomyces bayanus, Selektion aus Epernay, Champagne

*Saccharomyces bayanus, sélection d'Epernay, Champagne*

Klassische Spezialhefe für die Schaum- (keine Rüttelhilfe notwendig) und Weissweinbereitung. Ebenfalls gut geeignet für die Weinvergärung bei tiefen Temperaturen.

*Levure spéciale classique pour les vins mousseux. Egalement conseillée pour la fermentation à basses températures.*



69.104	0.5 kg = 1 Packung	0.5 kg = 1 paquet	45.60/P.
	5 kg = 10 Packungen	5 kg = 10 paquets	40.10/P.
	10 kg = 20 Packungen = 1 Karton	10 kg = 20 paquets = 1 carton	36.45/P.