***NIEUWE - VERSE WIJNGISTEN BESCHIKBAAR IN DE GILDE.***

***Professionele gisten***, speciaal voor 't Vaatje in kleine verpakking geleverd, ongeopend bewaren ze makkelijk 3 jaar in de ijskast. Reserveren kan via e-mail aan Frans De Block. Zo niet: "wie eerst komt, eerst maalt".

# 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 SLO (Saccharomyces Cerevisiae Bayanus) Topklasse wit Fruit en druiven

Vergist alle suikers en levert een droge wijn op. Temperatuurbereik 15 º – 30 º C; “koude gist”

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

Vormt 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 %.

**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 º -18 º C Alcoholbereik tot 14 %.

Normale voedingsbehoefte. Gistvoeding geven na twee dagen gisting. **Een fantastische gist!**

# Lalvin 71 B (Saccharomyces Cerevisiae) Wit en Rood Fruit en druiven

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

Zorgt voor lichte, kruidige, fluwelen, primeurachtige wijn en ontwikkelt extra aroma’s; **bouwt tijdens de gisting tot 30 % van het appelzuur af**, naargelang 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!**

**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 stilgevallen gisting weer op gang te brengen. Korte rustperiode, snelle fermentatie, breed temperatuurbereik ( 15 º tot 25 º), 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.