

Élesztő	Általános jellemzők	Illatos fajták, Irsai, Csabagyöngye, Csereszegi Fűszeres	Rizling-szilváni, Sauvignon Blanc	Rizlingek, Hárslevelű, Zöldveltelini Furmint Királyleányka Ezerjő	Chardonnay, Szürkebarát	Rozék	Könnyű, gyümölcsös vörösborok (pl.: Zweigelt, Oportó)	Érlelésre szánt, fajtajelleges vörösborok	Fajtajelleges korán érett jegyeket mutató vörösborok	Vörös és fehér folyóbor tételek megbízható és jó minőségű kieresztése
Ezt a táblázatot iránymutatásként készítettük. Kérjen javaslatot, tanácsot munkatársainktól az adott tételekre vonatkozóan!										
Vinoferm basic cerevisiae	Általános élesztő fehér, és vörösborok erjesztéséhez									👍
Vinoferm basic bayanus	Általános élesztő fehér, és vörösborok erjesztéséhez, újraerjesztéshez és pezsgőerjesztéshez									👍
Vinoferm Aroma	A fajtára jellemző illatot és aromát kiemelő élesztő fehérborok erjesztéséhez	👍	👍	👍	👍					
Vinoferm variety Flavor	Elsősorban illatos fehér fajtákhoz	👍								
VinofermCrio	Rozékhoz és alacsony hőmérsékleten végzett irányított erjesztéshez		👍			👍				
Vinoferm Chardonnay	Karakteres fehérborokhoz, elsősorban Chardonnay-hozás pezsgőerjesztéshez				👍					
Whitech B15	Fehérbor- és pezsgő erjesztéshez, a fajtajelleg, illatok kiemelése. Magas alkohol tűrés									
Fervens GN	Elsősorban illatos fajtákhoz ajánlott, de minden fajtánál szépen kiemeli a fajtajelleget.	👍	👍	👍	👍					
Esotico DL7	Új Elsősorban rozé és fehérbotok készítése, a déligyümölcs- és citrusos aromák kiemelésére	👍				👍				
Fruitech B27	Rozé borok és pezsgők készítése. Rozéra jellemző illatok fokozott kiemelése					👍				
Vinoferm Rouge	Érlelésre szánt, karakteres vörösborokhoz							👍		
FervensBerry	Könnyed, friss vörös újborok és rozék készítéséhez					👍	👍			
Fervens MS08	Fajtajelleges, korán megfelelőerettséget mutató vörösborok készítéséhez. Kifejezetten elősegíti az almasavbomlást.						👍	👍	👍	