

Наименование / Производитель	Дозировка	Диап. темп., °С	Виды вина	Описание
<b>Дрожжевой Комбинат (Беларусь)</b>				
<a href="#">Винные сушеные 100 г</a>	100г/200л	30-35	белые и красные	обеспечивают ровное брожение в короткий срок. Подходят для сбраживания плодово-ягодного сырья
<b>Винные Gervin</b>				
Gervin GV1 Universal 5г	5г/20л	от 10	для всех типов вин	идеально подходит для всех основных типов вин, широко используется для белых и красных вин.
Gervin Red Table Wine GV8	5г/20л	18-30	красные сухие	для производства сухих столовых красных вин бордоского типа (вин в стиле Bordeaux/Claret Бордо и Кларет)
Gervin White Fruit Wine GV5	5г/20л	8-25	белые фруктовые	для производства белых фруктовых и виноградных вин
Gervin GV11 Red Fruit Wine 5 г	5г/20л	15-25	красные	производят исключительно прекрасный ароматический букет. Прекрасный выбор для красных вин изготовленных из плодовых культур.
Gervin High Alcohol Wine GV4	5г/20л	18-30	белые и красные	для производства насыщенных фруктовых и десертных красных и белых вин с высоким содержанием алкоголя.
<b>Винные Lalvin</b>				
<a href="#">Lalvin D-47 5г</a>	5г/24л	15-25	белые	подходят для изготовления медовухи, вин из белых сортов слив, белого винограда, персиков, нектарин, хурмы. На выходе получаются легкие столовые вина с насыщенным фруктовым и цветочным ароматом
<a href="#">Lalvin K1-V1116 5г</a>	5г/24л	10-35	белые и красные	универсальные дрожжи для всех типов вин, у которых остановилось брожение или не хватает «диких дрожжей» для хорошего хода брожения
<a href="#">Lalvin EC-1118 5г</a>	5г/24л	10-30	игристые вина	для приготовления игристых вин, вин из поздних сортов винограда, а также сидра
<a href="#">Lalvin 71B-1122</a>	5г/24л	15-30	белые и красные	для приготовления легкого фруктового вина и вин с высоким содержанием яблочной кислоты. Отличный вариант для виноделия в средней полосе России.
<a href="#">Lalvin Bourgovin RC212</a>	5г/24л	15-30	красные	для приготовления вина из красного, черного винограда, фруктов (слив, кактусов опунций плоды, romegrantes) и ягод (черника, малина, ежевика, шелковица)
<a href="#">Lalvin QA23</a>	5г/24л	15-30	белые и красные, сидры	применяется на многих винных предприятиях для таких благородных вин как Совиньон, Рислинг, Мускат, Траминер, Шардоне и Вионьер
<b>Винные Fermentis</b>				
<a href="#">SafCideArB 1</a>	10 - 20 г/100л	10-30	сидры	специальные дрожжи для сбалансированного сидра
<a href="#">SafCideTrF 6</a>	10 - 20 г/100л	10-30	сидры	чтобы сидр был максимально фруктовым
<a href="#">SafCideArS 2</a>	10 - 20 г/100л	10-30	сидры	чтобы привнести сладость и сложность в сидр
<a href="#">SafCideArC 4</a>	10 - 20 г/100л	10-30	сидры	идеально для производства свежего и хрустящего сидра
<a href="#">SafOEno SH 12</a>	20 г/100л	10-30	белые и розовые	для фруктовых белых и розовых вин, богатых и сложных тиолами
<a href="#">SafOEno SC 22</a>	20 г/100л	12-35	красные	для премиальных красных вин, особенно адаптирован к таким сортам, как Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло
<a href="#">SafOEno UCLM S325</a>	20 г/100л	12-35	белые	для белых вин с низкой структурой Благодаря высокой продукции глицерола, данный штамм привносит структуру легким и низкоароматным сортам (Airen, Trebbiano, Chardonnay).
<a href="#">SafOEno HD A54</a>	20-30 г/100л	14-30	белые и розовые	для технологических белых и розовых вин с сильными амилловыми нотами
<a href="#">SafOEno PR 106</a>	20-30 г/100л	10-30	белые	для премиальных базовых вин Prosecco, демонстрируют интенсивный фруктовый и цветочный ароматический профиль и сочетают в себе кислотность и сладость, уменьшая возможные дефекты игристого базового вина (растительные, горькие).
<a href="#">SafOEno NDA 21</a>	20 г/100л	10-30	красные	рекомендуется для производства гармоничных, крепких и фруктовых красных вин с коротким временем выдержки (Мерло, Каберне Совиньон и Сира)
<a href="#">SafOEno STG S101</a>	20 г/100л	10-30	красные и розовые	для молодых красных и розовых вин с быстрым оборотом (молодые Tempranillo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Grenache)
<a href="#">SafOEno HD S135</a>	20 г/100л	17-24	красные	округлые красные вина. Штамм специально адаптирован к следующим сортам: Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese и Grenache
<a href="#">SafOEno HD T18</a>	20-30 г/100л	10-30	белые	для свежих и сложных терпеновых белых (Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris)
<a href="#">SafOEno CK S102</a>	20 г/100л	8-30	белые	для стимуляции нейтральных сортов винограда, позволяет получить ароматные и фруктовые вина. Это идеальный штамм для производства типа вин Vinho Verde.
<a href="#">SafOEno GV S107</a>	20 г/100л	10-35	белые	рекомендован для виноделов стремящихся увеличить полноту и ароматическую сложность белых вин, особенно для изысканных сортов винограда без ароматических предшественников, таких как Шардоне.
<a href="#">SafOEno BC S103</a>	20 г/100л	10-35	красные, белые и игристые	придают интенсивность сортовым характеристикам виноматериала. Штамм особенно рекомендован для красных, белых и игристых вин, вин с хорошим букетом и тягучим вкусом без ощутимой кислотности.
<a href="#">SafOEno VR 44</a>	20 г/100л	10-40	красные	устойчивы к экстремальным условиям виноделия, позволяют производить престижные красные вина: изысканные, аккуратные с терруарными характеристиками (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Barbera, Sangiovese, Teroldego)
<a href="#">SafOEno UCLM S377</a>	20 г/100л	16-35	красные	позволяет получить изумительные результаты при производстве вин с полной консистенцией и выраженным букетом, и одновременно хорошо сбалансированных во вкусе
<a href="#">SafOEno HD S62</a>	20 г/100л	17-24	красные	для выдержанных премиальных красных вин
<b>Винные Eurozymes</b>				
<a href="#">FRANCE CRYSTAL (Франс Кристалл) 500 г</a>	20г/100л	20-32	красные, белые и игристые	высокоактивные дрожжи с исключительно чистым вкусом и ароматом. Лучшие дрожжи для шампанских виноматериалов и всех вин СуперПремиум класса с ярким сортовым ароматом.
<a href="#">France XO (Франс XO) 500 г</a>	20г/100л	20-23	белые	для получения высококачественных виноматериалов, предназначенных для перегонки на лучшие виноградные спирты, используемые при производстве Коньяков и Бренди премиум-класса
<a href="#">FRANCE BURGUNDY (Франс Бургундия) 500 г</a>	20г/100л	20-32	красные	для изысканных красных вин бургундского типа с хорошей окраской, мягким и насыщенным вкусом с пикантными нотами пряностей и великолепным букетом из красных ягод (вишня, клубника).
<a href="#">France Exclusive (Франс Эксклюзив) 500 г</a>	20г/100л	14-20	белые	для белых вин Премиумкласса с ярким ароматом персиков, абрикос, яблок и весенних цветов.
<a href="#">France White (Франс Вайт) 500 г</a>	500г/625л	7-35	белые	для качественных белых вин. Устойчивы к холоду и спирту. Прекрасные ароматические свойства.
<a href="#">France Universal (Франс Универсал) 500 г</a>	500г/625л	12-25	красные и белые	высокоактивные дрожжи для всех типов вин Премиумкласса с выраженными сортовыми особенностями.
<a href="#">FRANCE ELEGANCE (Франс Элеганс) 500 г</a>	20г/100л	14-20	белые и розовые	для элегантных белых и розовых вин с изысканным вкусом и фруктовым ароматом. Один из лучших вариантов для шампанских виноматериалов – придают им свежесть и повышают титруемую кислотность.
<a href="#">FRANCE GRAND CRU (Франс Гранд Крю) 500 г</a>	20г/100л	20-34	красные	для красных вин самого высокого качества (Супер Премиум) с изысканным, пикантным вкусом и чистым, ярко выраженным букетом из спелых красных ягод, с благородными нотками изысканных пряностей. Потребляют до 35% яблочной кислоты.
<a href="#">FRANCE TOP AROM (Франс Топ Аром) 500 г</a>	20г/100л	13-30	белые	отличаются выраженным сверхсинтезом ароматических веществ. Формируют исключительно богатый и насыщенный букет с ароматами груш, бананов, цитрусов, белых цветов (акация, роза).
<a href="#">FRANCE BORDEAUX (Франс Бордо) 500 г</a>	20г/100л	20-32	красные и белые	высокоактивные дрожжи для получения премиальных вин типа Бордо с прекрасно выраженной структурой, насыщенным цветом и очень чистым и насыщенным ароматом спелых ягод и фруктов.
<a href="#">FRANCE PREMIER (Франс Премьер) 500 г</a>	20г/100л	20-32	красные	для молодых и очень ароматичных фруктовых красных вин, для раннего потребления (типа Божоле).
<a href="#">FRANCE ESSENCE UNICO (Франс Эссенс Унико) 500 г</a>	20г/100л	18-32	красные	абсолютно уникальные дрожжи, с ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМ ароматическим и вкусовым потенциалом. Гарантируют получение потрясающе экспрессивных и полнотелых красных вин, невероятно сложных и глубоких. В аромате преобладают очаровательные ноты ежевики, чернослива, кофе, шоколада, благородных специй, дорогих сигар и пряностей. Вкус чрезвычайно насыщенный и интересный.
<a href="#">FRANCE ESSE (Франс Эссе) 500 г</a>	20г/100л	13-20	белые и розовые	лучшие дрожжи для необыкновенно свежих и сочных белых и розовых вин самого высокого (УльтраСуперПремиум) класса. Продуцируют изумительно выраженные кристально свежие фруктовые ароматы с нотами персиков, спелых абрикосов и груш и изысканными оттенками цитрусов (цедра лимона, мандарин).
<a href="#">France Multifruit Arom (Франс Мультифрут Аром) 500 г</a>	20г/100л	18-32	красные	уникальные дрожжи для молодых красных вин ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА с потрясающе богатым букетом лесных ягод и спелых сочных фруктов, и неповторимым деликатным вкусом.
<a href="#">France Superstart (Франс Суперстарт) 500 г</a>	500г/625л	25-30	для всех типов вин	высокоактивные дрожжи для быстрого и полного сбраживания всех видов сула.
<a href="#">France Red (Франс Ред) 500 г</a>	20г/100л	18-30	красные	для полнотелых красных вин высокого класса с выраженными сортовыми особенностями.
<a href="#">PRIMAROMA (Примарома) 500 г</a>	20г/100л	14-18	белые	рекомендуется для производства ароматных белых вин, причем как из нейтральных, так и из ароматических сортов винограда, где этот штамм в значительной степени придает винам уникальную сложность и насыщенность аромата.
<a href="#">RIESLING (Рислинг) 500 г</a>	20г/100л	13-20	для сорта винограда Рислинг	специализированные дрожжи для вин из винограда Рислинг. Формируют очень яркий букет из цветов и персиков с тонким ароматом цитрусовых, без тонов окисленности.
<a href="#">ZWEIGELT (Цвайгельт) 500 г</a>	20г/100л	18-30	для сорта винограда Цвайгельт	для сорта Цвайгельт. Вина получают красивого красноватофиолетового цвета с мягким насыщенным вкусом с исключительно ярким и богатым букетом с ароматами вишни и спелых ягод. Прекрасно сохраняет цвет вина.
<a href="#">PRISE DE MUSSO (Приз Де Муссо) 500 г</a>	20г/100л	18-30	игристые вина	всемирно известные французские дрожжи для быстрой и надежной шампанизации любых виноматериалов.
<a href="#">Muscat (Мускат) 500 г</a>	20г/100л	16-30	для сорта винограда Мускат	специализированные дрожжи для винограда Мускат. Получаются изумительные вина с нежным вкусом и ароматом, с ярко выраженными нотками цитрусов, чайной розы, нежной мякоти абрикоса и кураги.
<a href="#">Sauvignon (Совиньон) 500 г</a>	20г/100л	18-34	для сорта винограда Совиньон	специализированные дрожжи для винограда Совиньон. В аромате вина хорошо различаются запахи листьев и почек черной смородины и цитрусовых (грейпфрут), различных тропических фруктов.
<a href="#">Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон) 500 г</a>	20г/100л	18-34	для сорта винограда Каберне Совиньон	для винограда Каберне Совиньон. Вина с исключительным ароматом (выраженные нотки темного шоколада, черной смородины, табака с деликатными оттенками перца), мощной, но округлой структурой с хорошей мягкостью, исключительно насыщенным цветом и значительным потенциалом выдержки.
<a href="#">Pinot Noir (Пино Нуар) 500 г</a>	20г/100л	18-30	для сорта винограда Пино Нуар	исключительно точно подчеркивают сортовой характер Пино Нуар. Аромат спелых ягод вишни, малины, черной смородины, с благородными нотками пряностей и перца. Обеспечивают насыщенный цвет вина.
<a href="#">Merlot (Мерло) 500 г</a>	20г/100л	25-30	для сорта винограда Мерло	для сорта Мерло. Вина получают с чрезвычайно богатым ароматом (ежевика, вишня, малина, клубника, слива, благородные специи), мягким вкусом, насыщенным цветом, и большим потенциалом к выдержке.
<a href="#">Chardonnay (Шардоне) 500 г</a>	20г/100л	16-22	для сорта винограда Шардоне	высокоспециализированные дрожжи для винограда Шардоне. Формируют очень свежее вино с чистым ароматом цитрусовых (лимона и грейпфрута), и очень тонким запахом тропических фруктов.
<a href="#">РЭМБО ESC-11 для вина и самогона (10 г)</a>	10г/25л	25-30	для всех типов вин	универсальный штамм дрожжей, они обеспечивают высокую скорость брожения, не меняя вкус и аромат исходного сырья. Подходят для плодово-ягодных вин и браги.
<a href="#">винные РЭМБО ESC-23 (5 г)</a>	5г/25л	12-25	для всех типов вин	предназначены для быстрого сбраживания всех видов сула (виноградного и плодово-ягодного).