



**Skandinaviens første ønologiske  
laboratorium**

# Varekatalog 2024

Søg nærmere oplysning om varerne på hjemmesiden  
Find varer ved at bruge søgefunktionen  
øverst på hjemmesiden.

Bestil varer pr mail [salg@vinosigns.dk](mailto:salg@vinosigns.dk)

Spørg om varer, analyser og rådgivning på telefon  
20416249

VinoSigns.dk v/Carl-Henrik Brogren, CEO  
Biokemiker, mikrobiolog og ønolog  
Henningsens Alle 38, DK-2900 Hellerup

## Image

## Product

## Price

## Categories



Champagnegær, cider- og hvidvinsgær Lalvin EC1118 - 25 kr excl. moms/5 gr (Lallemmand, Canada)

~~125,00 DKK~~ 112,50 DKK

**Kategorier:** [Gær fra Lallemmand](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Udsalg](#)



Champagnegær, cider- og hvidvinsgær Lalvin EC1118 - 100 kr excl. moms/100 gr (Lallemmand, Canada)

~~125,00 DKK~~ 112,50 DKK

**Kategorier:** [Gær fra Lallemmand](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Udsalg](#)



Champagnegær, cider- og hvidvinsgær Lalvin EC1118 - 325 kr excl. moms/500 gr (Lallemmand, Canada)

~~406,25 DKK~~ 365,65 DKK

**Kategorier:** [Gær fra Lallemmand](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Udsalg](#)



Hvidvins-, frugtvin- og cidergær - Lalvin QA23 - 375 kr excl. moms/500 gram(Lallemmand, Canada)

~~468,75 DKK~~ 421,90 DKK

**Kategorier:** [Gær fra Lallemmand](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#)



IOC "InfiniTwice" vingær - NYHED med stærkere aromaprofil, mundfylde, balance og friskhed - 450 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig)

562,50 DKK

**Kategorier:** [Fadgæring](#), [Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#)



Vingær - Frugtvin- og cidergær KY - fransk tørgær til frugtvin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig) (Kopier) (Kopier)

200,00 DKK

**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



Vingær - Rosevinsgær ROSES - fransk tørgær til rødvin (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig) (Kopier)

200,00 DKK

**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



Vingær - Rødvinsgær GRAND CRU - fransk tørgær til rødvin (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

200,00 DKK

**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



Vingær - Rødvinsgær RED - fransk tørgær til rødvin (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

200,00 DKK








**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



Vingær - Hvidvinsgær CRYO-WHITE - fransk tørgær til hvidvin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig) (Kopier)

200,00 DKK

**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)

	Vingær - Hvidvinsgær AROM - fransk tørgær til hvidvin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)	200,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Vingær - Hvidvinsgær VB-AROM - fransk tørgær til hvidvin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)	200,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Vingær - Hvidvinsgær SAUVIGNON - fransk tørgær til hvidvin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)	200,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Vingær - Hvidvinsgær CHARDONNAY - fransk tørgær til hvidvin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)	200,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Vingær - Champagnegær PDM - fransk tørgær til mousserende vin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)	200,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Vingær - Champagnegær CHAMP - fransk tørgær til mousserende vin og cider (VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)	200,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	IOC vingær - HARMONIE -500 kr excl moms /500 g (IOC, Epernay, Frankrig)	625,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Fadgæring</a> , <a href="#">Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>
	IOC vingær - DYNAMIX -500 kr excl moms /500 g (IOC, Epernay, Frankrig)	625,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Fadgæring</a> , <a href="#">Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>
	IOC "GAIA" vingær - Druenhøst præfermenteringsbeskyttelse - 600 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig) (Kopier)	750,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Fadgæring</a> , <a href="#">Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>
	IOC "Fresh Rose" vingær - fremmer blomster aromaer - 450 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig)	562,50 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Fadgæring</a> , <a href="#">Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>



IOC "Twice" vingær - mundfylde, balance og friskhed - 450 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig)

562,50 DKK

**Kategorier:** [Fadgæring](#), [Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#)



IOC "B 2000" vingær - Friskhed og Aroma -450 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig)

562,50 DKK

**Kategorier:** [Fadgæring](#), [Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#)



IOC "Be Fruits" vingær - fremmer frugt ester dannelse - 450 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig)

562,50 DKK

**Kategorier:** [Fadgæring](#), [Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#)



IOC "Révélation Thiols" vingær - Fuldt udtryk af frugt-thiol'er - 450 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig)

562,50 DKK

**Kategorier:** [Fadgæring](#), [Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#)



IOC "Be Thiols" vingær - En fortræffelig hvidvins-gær, der fremmer frugtaroma thiol'er og hæmmer sulfitbindende ethanal dannelse- 450 kr/500 g) - (IOC, Epernay, Frankrig)

562,50 DKK

**Kategorier:** [Fadgæring](#), [Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#)



ØKOLOGISK SafOeno Cidergær og Champagnegær (Fermentis, Lesaffre, <https://vinosigns.dk/vare/oekologisk-cidergaer-og-champagnegaer-fermentis-lesaffre/>)

681,82 DKK

**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



Vingær, Frugtvin- og cidergær - MALOETHANOLISK & FRUKTOSE FERMENTERENDE - Actiflore BO213 - 2 kr/gr - en all-around maloethanolisk-fructofil vingær (Laffort, Frankrig) (Kopier)

2,51 DKK

**Kategorier:** [Charmat fremstilling](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



Vingær, Frugtvin- og cidergær - MALOETHANOLISK & FRUKTOSE FERMENTERENDE - Actiflore BO213 - 550 kr/500 gr - en all-around maloethanolisk vingær (Laffort, Frankrig)

625,00 DKK

**Kategorier:** [Charmat fremstilling](#), [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



ØKOLOGISK Vingær og Cidergær - Zymaflora 011-Bio - 660 kr/500 gr - en all-around økologisk vingær (Laffort, Frankrig)

750,00 DKK











**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)



ØKOLOGISK Cidergær - SafCider AC-4 BIO for intensiv frisk aroma - 500 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)

750,00 DKK

**Kategorier:** [Gær og tilsætningsstoffer](#), [Gær, Bakterier, Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring](#), [Vinificeringsudstyr](#)

	Cidergær SafCider AC-4 for intensiv frisk aroma - 500 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	625,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Cidergær SafCider AS-2 for frisk aroma og god mundfylde - 5 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	50,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Cidergær SafCider AS-2 for frisk aroma og god mundfylde - 500 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	625,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Cidergær SafCider AB-1 til både sød og tør balanceret cider - 5 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	50,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Cidergær SafCider AB-1 til både sød og tør balanceret cider - 500 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	625,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Cidergær SafCider TF-6 med maloethanolske egenskaber til aromatisk cider - 5 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	50,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Cidergær SafCider TF-6 med maloethanolske egenskaber til aromatisk cider - 500 g - (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	625,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Maloethanolisk og Fructophil Champagnegær, Hvidvinsgær og Cidergær ideel til Cold Climate effektiv maloethanolisk og fructophil gæring- Lalvin C - 450kr excl moms/500 gram - (Lallemand, Canada)	562,51 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Charmat fremstilling</a> , <a href="#">Gær fra Lallemand</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Gærnæring og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Fransk rødvin- og cidegær - "IOC Révélation Terroir" - den ideelle Pinot Noir vingær - 450 kr/500 g) - udviklet af Institut Oenologie de Champagne (IOC, Frankrig)	562,51 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Fadgæring</a> , <a href="#">Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>
	Maloethanolisk Vin-, Frugtvn - og Cider-gær - Bioferm Malic -500 g/500 kr til 2500 L - (VinoFerm, Belgien)	625,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>

	BioFerm Malic maloethanolisk Vin- , Frugtvin - og Cider-gær 40 kr/7 gram (brev) til 25 L - (VinoFerm, Belgium)	50,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Hvidvins-, frugtvins- og cidergær - Lalvin QA23 - 175 kr excl. moms/125 gram(Lallemand, Canada)	218,75 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær fra Lallemand</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>
	Charmat- og Cidergær - franske IOC-Fizz+ gær - 350 kr/500 g) - Aromatisk Charmat-gær fra Institut Oenologie de Champagne (IOC, Frankrig)	437,51 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Charmat fremstilling</a> , <a href="#">Fadgæring</a> , <a href="#">Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>
	Cidergær - Apple Jack M02 special cidergær - tørgær 10 g - (Mangrove Jack's, Australien)	75,00 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær</a> , <a href="#">Bakterier</a> , <a href="#">Enzymer og tilsætningsstoffer til gæring</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	ØKOLOGISK Vingær og Cidergær - Zymaflora 011-Bio - 2,48 kr/gr - en all-around vingær (Laffort, Frankrig)	2,82 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>
	Champagnegær - franske IOC 18-2007 - 350 kr/500 g) - den internationale referencechampagne-gær fra Institut Oenologie de Champagne (IOC, Frankrig)	437,51 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Fadgæring</a> , <a href="#">Gær fra IOC - Institut Oenologie de Champagne</a> , <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a>
	Cidergær - Safcider - 5 grams brev - en specialgær til cidere fremstilling (Fermentis, Lesaffre, Belgien)	31,25 DKK	<b>Kategorier:</b> <a href="#">Gær og tilsætningsstoffer</a> , <a href="#">Vinificeringsudstyr</a>

# INDEX

- B**  
 BioFerm Malic maloethanolisk Vin- ,  
 Frugtvin - og Cider-gær 40 kr/7  
 gram (brev) til 25 L - (VinoFerm,  
 Belgium) 5
- C**  
 Champagnegær - franske IOC 18-2007  
 - 350 kr/500 g) - den internationale  
 referencechampsagne-gær fra  
 Institut Oenologie de Champagne  
 (IOC, Frankrig) 6  
 Champagnegær, cider- og hvidvinsgær  
 Lalvin EC1118 - 100 kr excl.  
 moms/100 gr (Lallemand, Canada)  
 2  
 Champagnegær, cider- og hvidvinsgær  
 Lalvin EC1118 - 25 kr excl. moms/5  
 gr (Lallemand, Canada) 2  
 Champagnegær, cider- og hvidvinsgær  
 Lalvin EC1118 - 325 kr excl.  
 moms/500 gr (Lallemand, Canada)  
 2  
 Charmat- og Cidergær - franske IOC-  
 Fizz+ gær - 350 kr/500 g) -  
 Aromatisk Charmat-gær fra Institut  
 Oenologie de Champagne (IOC,  
 Frankrig) 6  
 Cidergær - Apple Jack M02 special  
 cidergær - tørgær 10 g - (Mangrove  
 Jack's, Australien) 6  
 Cidergær - Safcider - 5 grams brev - en  
 specialgær til cidere fremstilling  
 (Fermentis, Lesaffre, Belgien) 6  
 Cidergær SafCider AB-1 til både sød og  
 tør balanceret cider - 5 g -  
 (Fermentis, Lesaffre, Belgien) 5  
 Cidergær SafCider AB-1 til både sød og  
 tør balanceret cider - 500 g -  
 (Fermentis, Lesaffre, Belgien) 5  
 Cidergær SafCider AC-4 for intensiv  
 frisk aroma - 500 g - (Fermentis,  
 Lesaffre, Belgien) 4  
 Cidergær SafCider AS-2 for frisk aroma  
 og god mundfylde - 5 g - (Fermentis,  
 Lesaffre, Belgien) 5  
 Cidergær SafCider AS-2 for frisk aroma  
 og god mundfylde - 500 g -  
 (Fermentis, Lesaffre, Belgien) 5  
 Cidergær SafCider TF-6 med  
 maloethanolske egenskaber til  
 aromatisk cider - 5 g - (Fermentis,  
 Lesaffre, Belgien) 5  
 Cidergær SafCider TF-6 med  
 maloethanolske egenskaber til  
 aromatisk cider - 500 g - (Fermentis,  
 Lesaffre, Belgien) 5
- F**  
 Fransk rødvin- og cidegær - "IOC  
 Révélation Terroir" - den ideelle  
 Pinot Noir vingær - 450 kr/500 g) -  
 udviklet af Institut Oenologie de  
 Champagne (IOC, Frankrig) 5
- H**  
 Hvidvins-, frugtvin- og cidergær -  
 Lalvin QA23 - 175 kr excl. moms/125  
 gram(Lallemand, Canada) 6  
 Hvidvins-, frugtvin- og cidergær -  
 Lalvin QA23 - 375 kr excl. moms/500  
 gram(Lallemand, Canada) 2
- I**  
 IOC "B 2000" vingær - Friskhed og  
 Aroma -450 kr/500 g (IOC, Epernay,  
 Frankrig) 4  
 IOC "Be Fruits" vingær - fremmer frugt  
 ester dannelse - 450 kr/500 g (IOC,  
 Epernay, Frankrig) 4  
 IOC "Be Thiols" vingær - En fortræffelig  
 hvidvins-gær, der fremmer  
 frugtaroma thiol'er og hæmmer  
 sulfitbindende ethanal dannelse-  
 450 kr/500 g) - (IOC, Epernay,  
 Frankrig) 4  
 IOC "Fresh Rose" vingær - fremmer  
 blomster aromaer - 450 kr/500 g  
 (IOC, Epernay, Frankrig) 3  
 IOC "GAIA" vingær - Druenhøst  
 præfermenteringsbeskyttelse - 600  
 kr/500 g (IOC, Epernay, Frankrig)  
 (Kopier) 3  
 IOC "Infini"Twice" vingær - NYHED med  
 stærkere aromaprofil, mundfylde,  
 balance og friskhed - 450 kr/500 g  
 (IOC, Epernay, Frankrig) 2  
 IOC "Révélation Thiols" vingær - Fuldt  
 udtryk af frugt-thiol'er - 450 kr/500 g  
 (IOC, Epernay, Frankrig) 4  
 IOC "Twice" vingær - mundfylde,

balance og friskhed - 450 kr/500 g

(IOC, Epernay, Frankrig) 3

IOC vingær - DYNAMIX -500 kr excl

moms /500 g (IOC, Epernay,  
Frankrig) 3

IOC vingær - HARMONIE -500 kr excl

moms /500 g (IOC, Epernay,  
Frankrig) 3

## M

Maloethanolisk og Fructophil

Champagnegær, Hvidvinsgær og

Cidergær ideel til Cold Climate

effektiv maloethanolisk og fructophil

gæring- Lalvin C - 450kr excl

moms/500 gram - (Lallemand,  
Canada) 5

Maloethanolisk Vin-, Frugtvin - og

Cider-gær - Bioferm Malic -500

g/500 kr til 2500 L - (VinoFerm,  
Belgium (Kopier) 5

## V

Vingær - Champagnegær CHAMP -

fransk tørgær til mousserende vin

og cider (VinoFerm, Oenobiotech,  
Frankrig) 3

Vingær - Champagnegær PDM - fransk

tørgær til mousserende vin og cider

(VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

3

Vingær - Frugtvin- og cidergær KY -

fransk tørgær til frugtvin og cider

(VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

(Kopier) (Kopier) 2

Vingær - Hvidvinsgær AROM - fransk

tørgær til hvidvin og cider

(VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

3

Vingær - Hvidvinsgær CHARDONNAY -

fransk tørgær til hvidvin og cider

(VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

3

Vingær - Hvidvinsgær CRYO-WHITE -

fransk tørgær til hvidvin og cider

(VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

(Kopier) 2

Vingær - Hvidvinsgær SAUVIGNON -

fransk tørgær til hvidvin og cider

(VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

3

Vingær - Hvidvinsgær VB-AROM -

fransk tørgær til hvidvin og cider

(VinoFerm, Oenobiotech, Frankrig)

3

Vingær - Rosevinsgær ROSES - fransk

tørgær til rødvin (VinoFerm,

Oenobiotech, Frankrig) (Kopier) 2

Vingær - Rødvinsgær GRAND CRU -

fransk tørgær til rødvin (VinoFerm,

Oenobiotech, Frankrig) 2

Vingær - Rødvinsgær RED - fransk

tørgær til rødvin (VinoFerm,

Oenobiotech, Frankrig) 2

Vingær, Frugtvin- og cidergær -

MALOETHANOLISK & FRUKTOSE

FERMENTERENDE - Actiflore BO213 -

2 kr/gr - en all-around

maloethanolisk-fructofil vingær

(Laffort, Frankrig) (Kopier) 4

Vingær, Frugtvin- og cidergær -

MALOETHANOLISK & FRUKTOSE

FERMENTERENDE - Actiflore BO213 -

550 kr/500 gr - en all-around

maloethanolisk vingær (Laffort,

Frankrig) 4

## Ø

ØKOLOGISK Cidergær - SafCider AC-4

BIO for intensiv frisk aroma - 500 g -

(Fermentis, Lesaffre, Belgien) 4

ØKOLOGISK SafOeno Cidergær og

Champagnegær (Fermentis,

Lesaffre, [https](https://vinosigns.dk/vare/oekologisk-cidergaer-og-champagnegaer-fermentis-lesaffre/)

- //vinosigns.dk/vare/oekologisk-

cidergaer-og-champagnegaer-

fermentis-lesaffre/ 4

ØKOLOGISK Vingær og Cidergær -

Zymaflora 011-Bio - 2,48 kr/gr - en

all-around vingær (Laffort, Frankrig)

6

ØKOLOGISK Vingær og Cidergær -

Zymaflora 011-Bio - 660 kr/500 gr -

en all-around økologisk vingær

(Laffort, Frankrig) 4