		note (# opinions)		gout	attenuation	fermentation	prod H2S	floculation	viellissement	temp (C)	2nde	stuck	tolerance bas nutriments	tolerance alcool	tolerance SO2	tolerance htes gravites
RED STAR	Pasteur champagne	3 (3)	pr hydromel sec, alcoolise [lanl] tres sec, neutre [SCA 2]	neutre	bonne [prod]	vigoureuse [SCA1] lente [H3]			nec vieillis-sement [H3]	12,5-27	n	**O**		tres tolerant [H10]	oui [prod, H10]	mauvaise [H5]
	Montrachet	3.5 (2)	mauvais resultats [lanl] excellente levure [SCA2]	*full-bodied*	bonne [prod]	tres lente [SCA1] moyen [H3]	elevee [V2]			18-30	n	n	N [SCA1,	moderee [SCA 2]	bonne [prod]	
	premiere cuvee (bayanus)			neutre	bonne [prod]	+ rapide de Red Star [prod]		O		7-35	**O**	**O**		bonne [prod]	bonne [prod]	
	Epernay II / cotes des blancs	4 (2)	doux, excellent [SCA1] adapte aux fruits autres que raisins (par ex. pour cidre)	fruite	pas tot. [prod]	lent [SCA2, lanl] relative. lent [prod]				17-30	n	n	N [SCA1, 2]	peu tolerant [H10]	non [H10] oui [prod]	
	Flor sherry	3 (1)									n	n				
	Pasteur red		special cabernets [prod]	*full-bodied*							n	n				
LALVIN	EC-1118 (bayanus) [Champagne]	3.5 (2)	sec [SCA1] sf si hte densite init. tres bons resultats [SCA2]	neutre [prod,	tres sec [0]	rapide [SCA1] tres rapide [prod]	bas [prod]	bonne [prod]		7-35 [prod]	**O**	**O**		18% [prod]		bonne [prod]
	K1-V 1116	3.5 (2)	leger et fruite [prod] bons resultats [SCA1] vin de fruits [prod]	neutre	complete [prod]	rapide [prod] assez rapide [lanl]	bas [prod]		nec vieillisse-ment [SCA1, 2]	15-30 [prod]	n	**O**	bonne [prod]	intermediaire [12-14% [prod]	bonne [prod]	bonne [prod]
	71B-1122	4 (1)	fruite (adapte melomel, pyment) [metabolise bp acide malique [prod]	esters	complete [prod]	rapide [SCA1] rapide [prod]			rapide [prod]	15-30 [prod]	n	n		14% [prod]		
	ICV D-47	3 (1)	similaire cotes des blancs [SCA1]	EVC		moderee [prod]		bonne [prod]	nec vieillisse-ment [prod]	10-30 [prod]	n	n	N [prod,	12-14% [prod]		
	RC 212		special pinot noir [prod]	EVC		moderee [prod]	tres bas			15-30 [prod]	n	n		12-14% [prod]		
WYEAST	sweet mead	2.66 (3)	fruite, gout miel [H9]	fruite	non comp reste 2-3% sucre	tres lente [SCA1]		O					N [SCA2, 3]	reduite 4% [SCA]		
	dry mead						bas [V3]						N [V3]			
WHITE LABS	champagne (715)		champagne, cidre, hydromel sec	neutre	> 75 %			basse		21-25				17%		
	sweet mead (720)		hydromel doux, cidre, sauternes	fruite	< 75 %			basse		21-25				15%		
	chardonnay (730)		tous blancs	EVC	>80 %	moderee		basse		10-30				14%		
	merlot (740)		to dryness	neutre	>80 %	vigoureuse		basse		15-30				18%		
	cabernet (760)		rouges	*full-bodied*	>80 %	moderee		basse		15-30				16%		
	english cider (775)		cidre		>80 %			moyenne		20-24						
DANSTAR	Nottingham (ale)	4 (3)		neutre	T complet faible [SCA3]	rapide [SCA2]		bonne [prod]		14-21						
	Windsor (ale)	3 (1)		esters	moderee [prod]					17-21						
	Manchester		complexe, boise, *full-bodied*		moyenne [prod]					17-21						
	London				moyenne [prod]											