

## Hefenavigator 2023

*Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!*

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromaausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO <sub>2</sub> Bildung
<b>Anaferm Riesling</b> (Stamm EHG)	Riesling, Silvaner	feine Fruchtaromen, für schlanke, klassische Rieslinge, rasches Angären, gute Kaltgäreigenschaften,	Apfel, Citrus, Pfirsich, würzig, mineralisch	mittel	zügig	sehr gut	Ab 12°C 15 – 20°C	bis 15,5%vol	sehr gering
<b>Anaferm Classic</b> (Lalvin QA23)	Silvaner, MTH, Weißburgunder, Chardonnay	für fruchtige, trockene, gehalt-volle Weißweine, gute Einbindung hoher Alkoholgehalte, Weine mit gutem Lagerpotential (gut bei UTA-gefährdetem Lesegut)	Apfel, Citrus	niedrig	zügig	sehr gut	ab 10 – 14 °C 15-30°C	bis 16,0%vol	
<b>Anaferm Verde</b>	Scheurebe, Bachus, Huxel, Sauv. Blanc, Rosé	erhöhte Thiolbildung schnelles angären	Passionsfrucht, Quite, Muskat, bei Rosé: schwarze Beerenfrüchte	mittel bis hoch	mittel	gut	ab 15°C 16 - 18°C	bis 15,0%vol	
<b>Anaferm Primo</b> (AWRI350)	Scheu, Bacchus, Muskatsorten, edelsüße Weine	bei Temp. > 20°C zügiges Angären u. hohe Endvergärung, mit Kühlung < 15°C gut abzustoppen für Restsüße Weine, geringe Acetaldehydbildung / SO <sub>2</sub> -Bedarf	feine Fruchtester, Apfel, Birne	mittel bis hoch	mittel - langsam	gut	15 – 20°C	bis 16,0%vol	gering
<b>Anaferm 5</b> (Stamm 43 Rhône)	zum Umgären von allen Rebsorten	i.d.R. nur zur Umgärung bei Gärproblemen!!! reagiert sehr gut auf Sauerstoffdosage in den ersten beiden Tagen der Gärung	neutral	gering	mittel	sehr gut	15 – 25°C	bis 18,0%vol	sehr gering
<b>Anaferm Pinot</b>	Auxerrois, Grau- u. Weißburg.	gut für stark vorgeklärte Moste, hohes aromatisches Reifepotential (nicht für Frühfüllungen)	gelbe Früchte, Aprikosen, Melone, Birne	mittel	mittel	gut	15 – 28° opt. 16 – 22°	bis 15,0%vol	
<b>Vialatte Ferm W12</b>	Auxerrois, Grau- u. Weißburg.	schnelle Hefeautolyse für Sur Lie u. Barrique geeignet, für vollmundige Weine	bewahrt Rebsortentyp	gering	gut (>16°)	gut	10-30° opt.>16°	bis 15,0%vol	gering
<b>SIHA 7</b>	Riesling, MTH, Gewürztraminer	für klassische Rieslinge, hohe $\beta$ -Glucosidaseaktivität, geringe Acetaldehydbildung	Citrus, Ananas, tropische Früchte	mittel	mittel	gut	15 - 22°C	bis 15,0%vol	gering

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung*	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO <sub>2</sub> Bildung
<b>SIHA Cryarom</b>	Riesling, MTH, Gewürztr., Scheu, Sauv. Blanc, Rosé	Aromahefe mit hoher $\beta$ -Glucosidaseaktivität,	Stachelbeere, Apfel, Citrus, würzig	mittel	mittel	gut bis mittel	15 - 20°C	bis 16,0%vol	gering
<b>SIHAFERM Element</b>	Riesling	starke Ausbildung von Monoterpenen durch $\beta$ -Glucosidaseaktivität, Dosage 30 g/hl	Feuerstein, Citrus, würzig, spontangärcharakter	mittel	mittel	gut	19-22°C	bis 13,5%vol	gering
<b>Uvaferm SVG</b>	Sauv. Blanc, Scheurebe, Riesling, Muskatsorten	mineralische Note, körperbetonte Weine Dosage 30 g/hl	tolles Aroma nach Marcuja, Grapefruit, Cassis, Passionsfrucht	mittel	mittel	mittel	18 – 22°C	bis 14,5%vol	gering
<b>Uvaferm SLO</b>	Riesling, Kerner, Weißburgunder, Grauburgunder	für gut vorgeklärte Moste, rascher Gärbeginn	Pfirsich, Maracuja	niedrig	zügig	sehr gut	16 - 24°C	bis 15,5%vol	gering
<b>Lalvin CY3079</b>	Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder	gute Hefeautolyse für cremige u. gehaltvolle Burgunderweine, Barrique, <b>stark vorgeklärte Moste neigen zu Gärstörungen (NTU &gt;100), Dosage mind. 30 g/hl</b>	Birne, Apfel, Melone, Honig, Mandel	hoch	mittel	gut - mittel	17 – 20°C	bis 15,0%vol	gering
<b>Lalvin EC1118</b>	Weißburgunder, Riesling, Blanc de noir, Versektung, zum Umgären	erhöhte $\beta$ -Glucosidaseaktivität, hohe Autolysestabilität = schlanke Weine, geringe Farbstabilisierung	Citrus, feine Fruchteste bei Kaltgärung, nussige Noten bei höheren Temp., Sekt eher grüne Apfelaromen	gering	zügig	sehr gut	13 – 25°C	Bis 18%vol	erhöht
<b>Lalvin 1597</b>	Sauv. Blanc, Scheu, Riesling, Silvaner, Kerner, MTH	erzeugt ausdrucksvolle, interessante, fruchtige Weine aus gut vorgeklärten Mosten	exotische Frucht, gelber Apfel, Honig,	mittel bis hoch	mittel	mittel	17 – 22°C	bis 14,0%vol	mittel
<b>Lalvin Rhone 4600</b>	für kräftige Rosé u. Blanc de noir, (insbes. Spätburgunder)	hohe Poysaccharidbildung für mehr Mundgefühl, cremig, gehaltvoll, für kräftige Rosétypen, schneller Gärstart	Erdbeere, Himbeere, bei 15 – 17°C: trop. Früchte, Aprikose u. Pfirsich	mittel	zügig	sehr gut	13 – 22°C opt. 15 – 17 ° C	bis 14,0%vol	

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung*	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO <sub>2</sub> Bildung
<b>Fermivin VB1</b> (=LS2)	Universallhefe für alle Weißweine	<b>scharfe Vorklärung notwendig</b> , schnelle Angärung, H <sub>2</sub> S – Bildung gering	Citrus, Limette, Holunderblüte	niedrig	stark	sehr gut	8 – 30°C opt. 14 – 18°C	bis 16,0%vol	gering
<b>Ferminvin SM 102</b>	Gewürztraminer, Huxel, Morio, Muskatsorten	vollmundige Bukettweine, zum Abstoppen geeignet	Floral, würzig, fruchtig, duftintensiv	hoch	langsam	mittel	15-25°C	bis 12,0%vol	gering
<b>Zymaflore VL3</b>	Sauv. Blanc, Scheurebe	erhöhte Freisetzung von Cystein- u. Mercaptoverbindungen, geeignet für Feinhefelager, H <sub>2</sub> S-Bildung gering	grüne Noten, Grapefruit, Maracuja	hoch	langsam	gut – mittel	18 – 22°C	13,0 bis max. 14,0%vol	mittel
<b>Zymaflore X 5</b>	Sauv. Blanc, Riesling, Bacchus, Silvaner, MTH, Rosé	Kaltgärhefe, verstärkte Umsetzung von Thiolverbindungen,	exotische u. blumige Aromen, Grapefruit, Maracuja	hoch	stark - mittel	sehr gut	13 – 18°C	bis 16,0%vol	mittel
<b>Viniflora Melody</b>	Top für Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder	kontrollierte Spontangärung, Mischung aus: <i>Saccharomyces</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> u. <i>Kluyveromyces thermotolerans</i> fruchtbetonte u. körperreiche Weißweine	komplexes, fruchtbetontes Aroma	mittel		gut – mittel	15 - 28°C	bis 17,0%vol	gering
<b>Maurivin Maxi Thiol</b>	Sauv. Blanc, Chenin Blanc, fruchtige Weiss- u. Roséweine	kurze Angärphase, geringes Schaumverhalten, hohe Thiol- und Esterbildung, frische und fruchtige Weine	Maracuja, Grapefruit, Cassis	mittel bis hoch	zügig	gut	12 – 18°C	bis 15 %vol	
<b>Maurivin Platinum</b>	Weiss-, Rosé- und Rotweine	neutrale Hefe zur Erzeugung sehr reintonige Weine, <b>bildet kein detekt. H<sub>2</sub>S</b> , geringes Schaumverhalten, kurze Angärphase	Neutral, unterstützt Rebsortencharakter	Mittel	zügig	gut	14 – 28°C opt. >17°	bis 15 %vol	bis 40 mg/l
<b>Lalvin SAUVY</b>	Sauv. Blanc, Scheurebe, würzige Rosé, arom. MTH, Riesl, WB	für thiolreiche Weine, sehr laute Aromatik	<b>Grüne</b> u. tropische Fruchtaromen, Passionsfrucht, <b>Stachelbeere</b>	mittel	zügig	gut	17 – 20°C	bis 14,5%vol	gering

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung*	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO <sub>2</sub> Bildung
<b>Anaferm Rubin</b>	Dornfelder, Portugieser, St. Laurent	aromatische u. komplexe Rotweine, erhöhte Polysaccharidbildung, gute Farbstabilisierung	Kirsche, rote Johannisbeere	mittel	zügig	sehr gut	24 – 28°C	bis 16,0%vol	gering
<b>Anaferm Frucht</b>	Roséweine, alle fruchtigen Rotweine, Portugieser	erhöhte Polysaccharidbildung, gute Farbstabilisierung für fruchtige Rosé- u. Rotweine	Erdbeere, Kirsche, Himbeere	mittel	mittel	gut	15 – 30°C	bis 15,0%vol	gering
<b>Lalvin RC 212</b>	Spätburgunder, Frühburgunder, Schwarzriesling	hervorragende Farbresultate bei der Maischegärung, für samtige, klassische Burgunder, gut einsetzbar nach Kaltmazeration	Brombeere, Kirsche, Erdbeere	mittel	mittel	sehr gut	15 - 32°C opt. 26-30°C	bis 16,0%vol	gering
<b>Lalvin D254</b>	Cav. Sauv., Merlot, komplexe Dornfelder, Graub., Chard., Barriqueausbau	für (voll)reifes Lesegut, mehr Volumen u. Komplexität, erhöhte Polysaccharidbildung, als Batonagehefe (ohne Rehydrierung),	dunkle, reife Beeren, Kaffee, Zartbitterschokolade, bei Chard.: nussige Noten	mittel	mittel	sehr gut	12 – 30°C opt. 15 – 28°C	bis 16,0%vol	
<b>SIHA 8</b>	rote Burgundersorten, alle roten Rebsorten	farbstabile, gerbstoffbetonte Rotweine, schnelles Angären, für Maischegärung u- erhitzung geeignet	dunkle Früchte, Brombeere, Johnisbeere, Kirsche	niedrig	zügig	sehr gut	20 – 28°C	bis 16,0%vol	gering
<b>SIHA 10</b>	komplexe Dornfelder, Cab. Sauv., Merlot, Lemberger, St. Laurent, Barrique	Fruchtigkeits- u. Faberhaltend, betont Tanninstruktur, hohe Polysaccharidbildung, gute Autolyse, für Barrique	würzige Aromen, Zartbitterschokolade	mittel	zügig	sehr gut	15 – 28°C	bis 16,0%vol	gering
<b>Fermivin VR 5</b>	Dornfelder, Cab. Sauv., Merlot, Spätburgunder	fördert Extraktion von Polyphenolen, kurze Angärphase,	schwarze Johannisbeere, Pflaume, Sauerkirsche, Gewürznoten	niedrig	zügig	sehr gut	18 - 30°C	bis 15,0%vol	gering

## Vorquellen von Trockenhefen

Alle Hefen müssen vorgequollen werden!

- ⇒ erforderliche Hefemenge abwiegen, i.d.R. bei normalen Bedingungen 20 – 25 g/hl, bei hohen Alkoholgehalten auf 30 – 40 g/hl steigern!
- ⇒ in 10-faches Wasser-Mostgemisch (1:1) mit Temperatur laut Herstellerangabe klumpfrei einstreuen
- ⇒ Hefe 10 - 15 Minuten quellen lassen
- ⇒ Rühren bis Hefe suspendiert
- ⇒ Sauerstoffeintrag durch mehrmaliges Umstützen des Ansatzes
- ⇒ Hefeansatz mit mind. gleicher Mostmenge verdünnen und langsam auf Mosttemp. abkühlen
- ⇒ Herstellerangaben zur Anwendung beachten!
- ⇒ Temperaturdifferenz über 10 °C (besser 4°C) vermeiden (Temperaturschock)!
- ⇒ **Der Hefeansatz sollte in das Gebinde eingerührt werden!** Wird der Hefeansatz ohne zu rühren in das Gebinde gegeben, kann es zu Schichtungen im Tank u. zu deutlichen Gärverzögerungen kommen! Auch bei kleinen Gebinden von 25 hl verteilt sich die zugegebene Hefe nicht alleine. Im Gebinde können Temperaturunterschiede von bis zu 4 °C auftreten.

Das Vorquellen der Hefen mit **GoFerm STEROL FLASH** erhöht die Alkoholtoleranz der Hefen deutlich!

Bei hohen Mostgewichten bzw. bei gärschwächeren Hefen verbessert der Zusatz von **20 g/hl Anavital Restart** nach 2/3 der Gärung den Endvergärungsgrad deutlich!

Insbesondere gegen Ende des Herbstes sollte die Einsatzmenge der Hefe bei hohen Mostgewichten auf 30 – 40 g/hl gesteigert werden.

## Bioprotektion durch Nicht-Saccharomyceten

- besitzen keine eigene Gäraktivität
- unterdrücken stark das Wachstum von wilden Hefen u. Bakterien
- positive Wirkung auf die Implantation der zur Vergärung eingesetzten Reinzuchthefer
- Reduzierung des Schwefeleinsatzes
- Verbrauchen etwas Stickstoff => auf gute Nährstoffversorgung der Most achten
- Einsatz: am besten mit der Gieskanne auf den Maischewagen geben

Bezeichnung	Dosage [g/hl]	Temperatur [°C]	max. SO <sub>2</sub> -Zugabe [mg/l]
<b>IOC GAIA</b>	7 – 20 i.d.R. 10	0 – 16 optimal bis 14	40

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

*Ihr Weinlabor Kiefer*

