

## Hefenährstoffe aus unserem Angebot

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

Produkt	DAP	Vitamin B1	Inaktivierte Hefen	Hefezellwand	Hefeautolysat	Cellulose	Dosage je hl	Einsatzzeitpunkt	Beschreibung
DAP	X						20 -50 (-100) g	Im ersten Drittel der Gärung	Fördert die Hefevermehrung Zu hohe u. zu späten Gaben hemmen die Aufnahme von Amminosäuren u. verbleiben teilweise im Wein da sie von der Hefe nicht mehr verstoffwechselt werden!
Vitamin B1		X					0,06 g	Vor Beginn der Gärung	Verringert stark den SO2-Bedarf
Anavital Spezial			X				20 – 40 g	Vor Beginn der Gärung Bei Gärstörungen auch später	Inaktivierte Hefe mit hohem Gehalt an Amminosäuren u. Spurenelementen; Adsorbiert gärhemmende langkettige Alkohole, gewährleistet raschen Gärbeginn mit hoher Alkoholausbeute u. erhöhtem Glyceringehalt
Anavital Extra	X	X	X			X	60 – 120 g	Beginn bis max. Hälfte der Gärung	Ausgewogene Ernährung der Hefen + Cellulose zur Vergrößerung der inneren Oberfläche
Anavital ReStart					X		20 – 40 g	Vorbeugend bzw. bei Gärstockungen oder Gärstopp	Gärhemmende Inhaltsstoffe werden dauerhaft adsorbiert und damit die Aktivität der Hefen und Bakterien wieder gefördert. Vor einer Neubeimpfung mit Starkgärhefen bereitet ANAVITAL Restart den Wein optimal vor.
Lalvin Reskue					X		20 – 40 g	Vorbeugend bei 2/3 der Gärung oder bei Gärstockung	Adsorption von mittelkettigen Fettsäuren und Gärungshemmstoffen, Adsorption von Rückständen aus Pflanzenschutzmitteln, Reduzierung von phenolischen Substanzen
OptiWHITE			X	X			20 – 40 g	Vor Beginn der Gärung	Biol. Hefenährstoff für die <i>Weißweinbereitung</i> mit Mannoproteinen, Amminosäuren u. antioxidativen Peptiden u. Glutathion; fördert Frische, Eleganz u. Komplexität

Produkt	DAP	Vitamin B1	Inaktivierte Hefen	Hefezellwand	Hefeautolysat	Cellulose	Dosage je hl	Einsatzzeitpunkt	Beschreibung
<b>OptiMUM WHITE</b>			X	X			20 – 40 g	Bei Scheu u. Sauv. Blanc schon auf die Trauben + s. o.	Oxidations- u. Aromaschutz durch erhöhten Glutathiongehalt + s. o.
<b>OptiRED</b>			X	X			20 – 40 g	Vor Beginn der Gärung	Biologischer Hefenährstoff, dessen Gehalt an hochwertigen alpha-Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Biofaktoren eine stressfreie Gärung fördert. Polysaccharide stabilisieren das Tanningerüst und harmonisieren die Sensorik.
<b>Stimula Chardonnay</b>					X		40 g	Bei 1/3 der Gärung	Besonders reich an Riboflavin, Biotin, Vitamin B6, Magnesium und Zink, verstärkt damit die Bildung von typischen Fruchtestern: <b>Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder u. Riesling</b>
<b>Stimula Sauvignon Blanc</b>					X		40 g	Vor Beginn der Gärung	Besonders reich an hefeverfügbaren Aminosäuren, Peptiden, Vitaminen und Mineralien ist. Die hochspezifische Zusammensetzung begünstigt die Aufnahme und Umwandlung von Aromavorstufen flüchtiger Thiole. <b>Sauv. Blanc, Scheu, Gew. tram, Müller-Thurgau</b>
<b>Simmula Pinot noir</b>					X			Vor Beginn der Gärung	Reich an spezifischen Peptiden u. Aminosäuren, Pantothenensäure. Fördert rote Früchte, florale Noten, elegante Sortentypische Weine. <b>Spätburgunder, Frühburgunder, St. Laurent</b>
<b>Simmula Cabernet</b>					X			Bei 1/3 der Gärung (Maiskekuchen muss sich heben)	Reich an spezifischen kleinen Peptiden u. Biotin. Fördert dunkle Beerenfrucht, Fruchttintensität, Mundfülle, reduziert grüne Noten. <b>Cab. Sauvignon, Merlot, Dornfelder</b>
<b>Lalvin GO Ferm</b>			X				20 – 30 g	Zur Rehydrierung	Hefeaktivator angereichert mit Vitaminen, Mineralstoffen u. Aminosäuren zur Versorgung der Hefe mit Mikroelementen Verbessert Alkoholtoleranz u. durchgären deutlich

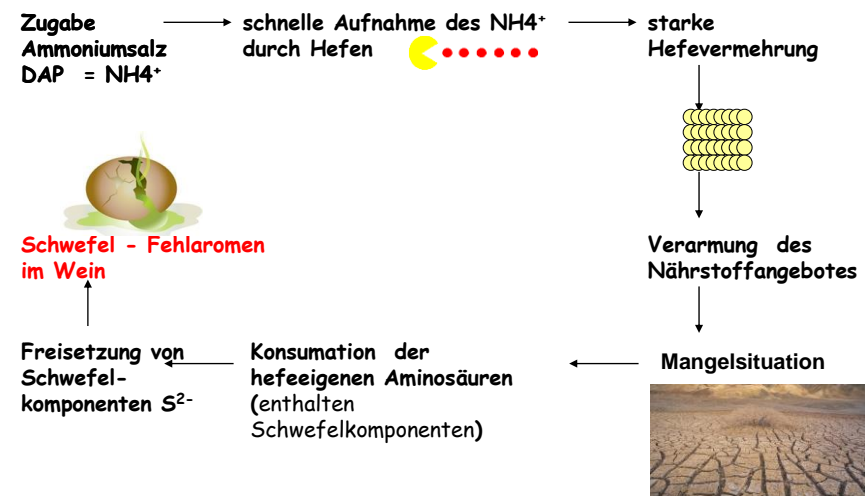
Produkt	DAP	Vitamin B1	Inaktivierte Hefen	Hefezellwand	Hefeautolysat	Cellulose	Dosage je hl	Einsatzzeitpunkt	Beschreibung
Lalvin GO Ferm Protect evolution					X		30 – 40 g	Zur Rehydrierung	Hefeaktivator für <b>alle</b> Bukettsorten. Stark erhöhter Gehalt an speziellen Aminosäuren, Sterolen u. Vitaminen führt zu deutlicher Steigerung der Aromaintensität Höchste Alkoholtoleranz durch erhöhte Lebendzellzahl
GO-Ferm Sterol Flash <b>NEU!!</b>					X		30 g	Bei Rehydrationszeit bis max. 30 min. ist keine Zugabe von Most notwendig. Die Zugabe zum Gärgebilde kann ohne Vorvermehrung erfolgen!	Rehydrierung in kaltem Wasser (ab 15 °C) zusammen mit der Hefe in 15 min. Keine Temperaturanpassung notwendig. Verbessert Überlebensfähigkeit u. Vitalität der Hefe. Optimiert die Assimilation der Aromastoffvorstufen unter allen Konditionen bei der Weiss-, Rosé- und Rotweinbereitung
<b>GLUTASTAR</b>			X				15 g + 5 g	Auf den Maischewagen nach dem Pressen	Reich an Glutathion, hoher Oxidationsschutz, Langzeitschutz vor Oxidation besonders bei Roséweinen, Förderung u. Stabilisierung flüchtiger Thiole, Bei Rosé wird die Farbe heller u. roter als mit Trockeneis

## Einsatz von Gärhilfstoffen

Zu späte u. zu hohe Gaben von Gärsalz werden von der Hefe nicht verwertet. Eine überhöhte DAP-Konzentration sorgt für eine stärkere mikrobielle Gefährdung u. kann darüber hinaus dem Wein einen salzigen Geschmack verleihen. Der Zusatz von Gärsalz sollte auf 1 – 2 Gaben verteilt werden u. z. B. 24 Stunden + 72 Stunden nach Gärbeginn erfolgen! Dosagemenge nach Grapescananalyse!

Eine einseitige Ernährung fördert auch die Bockserbildung. Stickstoff in Form von Alpha-Aminosäuren (z. B. **Anavital Spezial, Opti-White, Opti-Red**) bleibt über lange Zeit für die Hefen verfügbar u. ist entschieden günstiger für Gärung u. Weinqualität. Die Bildung positiver Aromastoffe wird deutlich verstärkt. DAP sollte deshalb immer in Verbindung mit inaktivierten Hefen gegeben werden. Zu hohe und zu späte Gaben von Gärsalz behindern die Aufnahme von Aminosäuren. Die Gabe von Vitamin B1 ist obligatorisch.

## Stickstoff: weshalb können anorganische Salze problematisch sein ?



Es muss immer ein Ausgleich an Nährstoffen gegeben sein, um Bockserbildung und Gärstörungen zu vermeiden und die Aromabildung zu optimieren!

Zur Optimierung der Nährstoffversorgung ist eine **Grapescananalyse** des Mostes zu empfehlen!

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Ihr **Weinlabor Kiefer**

