

Hefenavigator

Weinlabor Kiefer - Wir bringen Sie auf den Geschmack!

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromaausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO ₂ Bildung
Anaferm Riesling (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
Anaferm Classic (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	
Anaferm Verde	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	
Anaferm 5 (Stamm 43 Rhóne)	zum Umgären von allen Rebsorten	i.d.R. nur zur Umgärung bei Gärproblemen!!! reagiert sehr gut auf Sauerstoffdosage in den ersten Tagen der Gärung	neutral	gering	mittel	sehr gut	15 – 25°C	bis 18,0%vol	sehr gering
Anaferm Pinot	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	
SIHA 7	Riesling, MTH, Gewürztraminer	für klassische Rieslinge, hohe β -Glucosidaseaktivität, geringe Acetaldehydbildung	Citrus, Ananas, tropische Früchte	mittel	mittel	gut	15 - 22°C	bis 15,0%vol	gering
SIHA Cryarom	Riesling, MTH, Gewürztr., Scheu, Sauv. Blanc, Rosé	Aromahefe mit hoher β -Glucosidaseaktivität,	Stachelbeere, Apfel, Citrus, würzig	mittel	mittel	gut bis mittel	15 - 20°C	bis 16,0%vol	gering
SIHAFERM Element	Riesling	starke Ausbildung von Monoterpenen durch β -Glucosidaseaktivität, Dosage 30 g/hl	Feuerstein, Citrus, würzig, spontangärcharakter	mittel	mittel	gut	19-22°C	bis 13,5%vol	gering

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromaausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung*	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO ₂ Bildung
Uvaferm SVG	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
Uvaferm SLO	Riesling, Kerner, Weißburgunder, Grauburgunder	für gut vorgeklärte Moste, rascher Gärbeginn	Pfirsich, Maracuja	niedrig	zügig	sehr gut	16 - 24°C	bis 15,5%vol	gering
Lalvin CY3079	Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder	gute Hefeautolyse für cremige u. gehaltvolle Burgunderweine, Barrique, stark vorgeklärte Moste neigen zu Gärstörungen (NTU >100), Dosage mind. 30 g/hl	Birne, Apfel, Melone, Honig, Mandel	hoch	mittel	gut - mittel	17 – 20°C	bis 15,0%vol	gering
Lalvin EC1118	Weißburgunder, Riesling, Blanc de noir, Versektung, zum Umgären	erhöhte β -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
Lalvin 1597	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
Lalvin Rhone 4600	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	
Lalvin SAUVV	Sauv. Blanc, Scheurebe, würzige Rosé, arom. MTH, Riesl, WB	für thiolreiche Weine, sehr laute Aromatik	Grüne u. tropische Fruchtaromen, Passionsfrucht, Stachelbeere , Guave, Cassis	mittel	zügig	gut	17 – 20°C	bis 14,5%vol	gering

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung*	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO ₂ Bildung
Fermivin VB1 (=LS2)	Universallhefe für alle Weißweine	scharfe Vorklämung notwendig , schnelle Angärung, H ₂ S – Bildung gering	Citrus, Limette, Holunderblüte	niedrig	stark	sehr gut	8 – 30°C opt. 14 – 18°C	bis 16,0%vol	gering
Ferminvin SM 102	Gewürztraminer, Huxel, Morio, Muskatsorten	vollmundige Bukettweine, zum Abstoppen geeignet	Floral, würzig, fruchtig, duftintensiv	hoch	langsam	mittel	15-25°C	bis 12,0%vol	gering
Zymaflore VL3	Sauv. Blanc, Scheurebe	erhöhte Freisetzung von Cystein- u. Mercaptoverbindungen, geeignet für Feinhefelager, H ₂ S-Bildung gering	grüne Noten, Grapefruit, Maracuja	hoch	langsam	gut – mittel	18 – 22°C	13,0 bis max. 14,0%vol	mittel
Zymaflore X 5	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
Maurivin AWRI 350 (= Anaferm Primo)	Scheu, Bacchus, Muskatsorten, edelsüße Weine	bei Temp. > 20°C zügiges Angären u. hohe Endvergärung, mit Kühlung < 15°C gut abstoppen für Restsüße Weine, geringe Acetaldehydbildung / SO ₂ -Bedarf	feine Fruchtester, Apfel, Birne	mittel	mittel - langsam	gut	15 – 20°C	bis 16,0%vol	gering
Maurivin Maxi Thiol	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	
Maurivin Platinum	Weiss-, Rosé- und Rotweine	neutrale Hefe zur Erzeugung sehr reintonige Weine, bildet sehr wenig detekt. H₂S , geringes Schaumverhalten, kurze Angärphase	Neutral, unterstützt Rebsortencharakter	Mittel	zügig	gut	14 – 28°C opt. >17°	bis 15 %vol	bis 40 mg/l
Maurivin AWRI R2	Riesling, Chenin Blanc, neutrale Sorten , Gewürztraminer, Muskateller	Hefe mit hohem Beitrag zum Aroma,	Zitrus, Tropische Früchte, Grapefruit, Guave, Litschi und Ananas, bei 12 – 14 °C florale Aromen	mittel bis hoch	stark	gut	11-25 °C Opt. 12 – 20 °C	14 – 15 %vol	Mittel

Bezeichnung	Rebsorten	Eigenschaften	Aromausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung*	Optimale Gärtemp.	Alkoholtoleranz	SO ₂ Bildung
Anaferm Rubin	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
Anaferm Frucht	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
Lalvin RC 212	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
Lalvin D254	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	
SIHA 8	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
SIHA 10	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
Fermivin VR 5	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 abwägen, bei normalen Bedingungen 20 – 25 g/hl, bei erhöhter Fäulnis oder 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.

GO- FERM STEROL FLASH

- **Keine Vorvermehrungsschritte zur Temperaturanpassung notwendig** (Die rehydrierte Hefe wird nach 15 min. direkt dem Most zugegeben!)
- Einzigartiger Hefeaktivator für die Rehydration der Hefe in kaltem Wasser! Im vergangenen Jahr erfolgreich getestet!

- Erlaubt es die Hefe ohne Verlust an Vitalität und Lebensfähigkeit in kaltem Wasser (ab 15 °C) zu rehydrieren
- **EU-Bio zugelassen**
- **Zeitersparnis von 2 - 3 Stunden bei Weiß- und Roseweinbereitung im Vergleich zur herkömmlichen Heferehydrierung**

Einfache Anwendung:

1. GO-FERM STEROL FLASH in Leitungswasser einrühren (≥ 15 °C)
2. Weinhefe hinzugeben, vorsichtig rühren und 15 Minuten warten
3. Hefeansatz dem Tank zugeben und **rühren**

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 Einsaatmenge der Hefe bei hohen Mostgewichten auf 30 – 40 g/hl gesteigert werden.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Ihr Weinlabor Kiefer

