

## Weinlabor Kiefer: Hefenavigator

Name	Besonders geeignet für	Aroma, Charakter, Eigenschaften	Gärung	Nährstoffbedarf	Einfluss auf BSA
<b>uvaferm CM</b>	Universalhefe für Weiß- u. Rotwein	extrem geringe Bildung von flüchtigen Säuren u. höheren Alkoholen	kurze, kräftige Angärphase, rasche vollständige Vergärung bis ca. 13 % Vol. opt. Gärtemp. 18 – 24 °C	niedrig	positiv ++
<b>ANAFERM 1</b>	Universalhefe für Weiß- u. Rotwein	neutrale Vergärung, Alkoholtoleranz bis 14,5 % Vol., hohe Temperaturtoleranz, geringe Bindung von SO <sub>2</sub> , keine Bockserbildung	rasche Angärphase, Mittelschneller Gärverlauf, Gäraktiv ab 12 °C opt. Gärtemp. 17 – 30 °C	mittel	neutral
<b>ANAFERM RIESLING</b>	Riesling, Silvaner	feines Fruchtaroma in Weißwein, Herstellung von schlanken, klassischen Rieslingen, Alkoholtoleranz bis 16,5 % vol.	rasche Angärphase, gutes Durchsetzungsvermögen, kräftiger Gärverlauf, Gäraktiv ab 12 °C opt. Gärtemp. 15 – 20 °C	mittel	neutral
<b>SIHA 7</b>	Riesling, Müller-Thurgau, Mukatsorten, Gewürztraminer	Aromahefe, fördert das Sortenaroma, wie z. B. für tropische Früchte, Ananas u. Citrus, bildet wenig fl. Säure u. Acetaldehyd	hoher Endvergärungsgrad, mittlere Gärgeschwindigkeit opt. Gärtemp. 15 – 20 °C	mittel Gärsalzgabe zur Bockservermeidung	negativ ---
<b>uvaferm SLO</b>	Riesling, Kerner, Weißburgunder, Grauburgunder	erzeugt moderne Weißweine mit Pfirsich- u. Maracujaaromen, aus gut vorgeklärten Mosten	sichere u. zügige Endvergärung opt. Gärtemp. 16 – 24 °C	niedrig	
<b>LALVIN CY 3079</b>	Chardonnay, Pinot-Blanc, spez. für Barriquevergärung	feine Burgunderaromen, Stachelbeere, Melone, für „Sur Lie“ sehr gut geeignet, ergibt „cremigen“ Wein	konstante aber nicht zu schnelle Vergärung opt. Gärtemp. 15 – 18 °C	hoch	positiv ++
<b>LALVIN EC 1118</b> <i>Sacch. bayanus</i>	Chardonnay, Weißburgunder, leichte Grauburgunder, Sekt, Durchgärhefe	Bei Stillweinen werden Citrusaromen betont, bei Sekt eher grüne Apfelaromen bis vegetale Noten, fördert eleganten Sortencharakter, erhöhte β- Glucosidasetätigkeit	Gärstarker Stamm, der selbst bei ungünstigen Bed. aktiv ist, gärt auch bei niedrigen Temp., bes. „Killerfaktor“ opt. Gärtemp. 13 – 18 °C	niedrig	negativ --

<b>Name</b>	<b>Besonders geeignet für</b>	<b>Aroma, Charakter, Eigenschaften</b>	<b>Gärung</b>	<b>Nährstoffbedarf</b>	<b>Einfluss auf BSA</b>
<b>ANAFERM 5</b>	spez. Durchgärhefe, für Rotweibereitung, Sekt	neutrale Vergärung bei Wein, frucht- u. aromabetonte Sekte, sehr geringe Bildung von fl. Säure SO <sub>2</sub> u. Schwefelbindender Stoffe, Alkoholtoleranz bis 15,5 % vol.	zügiger Gärverlauf, gutes Durchsetzungsvermögen, gute Implantation	gering	neutral
<b>SIHA CRYA-ROME</b>	Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Muskateller, Scheurebe, Sauvignon blanc, rote Cabernet Sorten	hohe Aromausbeute, „Killerfaktor“, bei edelsüßen Weinen gesteigerte Eleganz u. Komplexität	hervorragende Kaltgäreigenschaften ab 10°C, opt. Gärtemp. 12– 18 °C	niedrig	neutral
<b>Oenoferm Freddo</b>	für Kaltvergorene Weißweine	ausgeprägter Fruchtcharakter bei kaltvergorenen Weißweinen, Citrus, Grapefruit, Apfel, Pfirsich, Rosenduft, Alkoholtoleranz bis 15 % vol.	schnelles angären auch bei kalten Mosten, ab 8 °C, opt. Gärtemp. 13 – 17 °C		
<b>Fermicru VB1</b>	für Kaltvergorene Weißweine, Riesling, Weiße Burgunder Sorten	für feinfruchtige u. gerbstoffarme Weißweine, alkoholtolerant, geringste Bildung von fl. Säure u. SO <sub>2</sub> , Alkoholtoleranz bis 16 % vol.	scharfe Vorklärung, schnelles angären, gärstark, für schwierige Gärbedingungen, geringe Schaumbildung, Gärtemp. 8 – 30 °C	niedrig	
<b>ANAFERM PRIMO</b>	Scheurebe, Bacchus, Eiswein, zum Abstoppen rest-süßer Weine	internationaler Weintyp mit vielfältigen Fruchtkomponenten, geringer Acetaldehydgehalt, Alk. 12 – 14 % vol., gutes Sedimentationsverhalten	bei kühleren Temperaturen keine sichere Endvergärung, bei wärmeren Temp. (>20°C) zügige Angärung u. hohe Endvergärung		

Name	Besonders geeignet für	Aroma, Charakter, Eigenschaften	Gärung	Nährstoffbedarf	Einfluss auf BSA
<b>Fermiblanc arome</b>	Bukettsorten, insbesondere Gewürztraminer	Weißweine mit intensivem Bukett, erhöhte Glycerin u. Gerbstoffwerte, sehr geringe Bildung von fl. Säure, hat „Killereigenschaften“	langsame Gärung, mittlere Vorklärung, Alkoholtoleranz bis 12 % vol., Gärtemp. 15 – 25 °C	mittel bis hoch	
<b>ENOFERM Simi White</b>	Riesling, Müller-Thurgau, Aromatisierung von neutralen Weinen (Cuvéehefe)	Aromahefe, Verändert stark den Sortencharakter (Maracuja-Note), Bildung eine Vielzahl von Gäraromen, Alkoholtoleranz bis 14 % vol., geringe Sulfitbildung	Tolerant gegenüber niedrigen Gärtemp., schneller Gästart, langsame Gärung, geringe Schaumbildung, opt. Gärtemp. 15 – 18 °C	sehr hoch	neutral
<b>ANAFERM ROT</b>	alle Rotweinsorten	aromatische u. komplexe Rotweine, fördert Polymerisation der Anthocyane, erhöhte Bildung von Polysacchariden, keine Bockserbildung, extrem geringe Bildung von fl. Säure, Alkoholtoleranz bis 13,5 % vol.	rasche Angärphase, gleichmäßige Gärung, gute Durchgäreigenschaften opt. Gärtemp. 24 – 28 °C	mittel	neutral
<b>Fermirouge</b>	alle Rotweinsorten	kräftige, körperbetonte Rotweine, neutrale Vergärung, farbschonend u. farberhaltend	kurze Angärphase, Alkoholtoleranz bis 16 % vol.	mittel	
<b>SIHA 8 Burgunderhefe</b>	Spätburgunder, Dornfelder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Barriqueweine	Aromen dunkler Früchte, wie z. B. Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, farbstabile, Gerbstoffbetonte Rotweine, erhöhte Glycerinbildung, geringe $\beta$ -Glucosidase-Aktivität, Killer „positiv“, bis 16 % vol. Alk.	rasches Angärvermögen, gleichmäßige nicht zu schnelle Vergärung opt. Gärtemp. 25 – 28 °C	niedrig	positiv +++
<b>SIHA 10 Red Roman</b>	Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Barriqueweine	ausgeprägte Bildung von würzigen Gäraromen, Zartbitterschokolade, außergewöhnlich hohe Polysaccharidbildung, betont Tanninstruktur, Fruchtigkeit- u. Farberhaltend, hohe Alkoholtoleranz	rasches Angären, sicheres Durchgären, Temperaturtolerant bis 32°C, opt. Gärtemp. 28 – 30 °C	hoch	positiv +++

Name	Besonders geeignet für	Aroma, Charakter, Eigenschaften	Gärung	Nährstoffbedarf	BSA
<b>LALVIN RC 212</b>	Spätburgunder, Schwarzriesling	Verstärkt sortentypisches Aroma, dunkle Brombeere und Kirscharomen, für samtige, milde Burgunder	Zügige Vergärung, hohe Temperaturtoleranz, opt. Gärtemp. 26 – 28 °C	mittel	positiv +++
<b>ANAFERM FRUCHT</b>	alle Rotweinsorten und für Weißherbst	Verstärkt sortentypisches Aroma, gute Farbstabilisierung durch vermehrte Bildung von Polysacchariden, keine Bockserbildung, gute Glycerinbildung	Mittlere Angärgeschwindigkeit, regelmäßiger Gärverlauf, mittlere Schaumbildung, opt. Gärtemp. 26 – 30 °C, Gäraktiv von 9 – 32 °C	Mittel	positiv

### Vorquellen von Trockenhefen

Alle Hefen müssen vorgequollen werden!

- ⇒ erforderliche Hefemenge abwiegen
- ⇒ 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 auf Mosttemp. abkühlen
- ⇒ Herstellerangaben zur Anwendung beachten!
- ⇒ Temperaturdifferenz über 4 °C vermeiden (Temperaturschock)!

Der Sauerstoffeintrag in die Hefesuspension fördert die Styrolsynthese und führt dadurch zu besserer Vitalität u. Alkoholtoleranz der Hefe. Den Hefeansatz evtl. zuerst in kleinem Gebinde vorvermehren.