

Weinlabor Kiefer: Hefenavigator

Name	Besonders geeignet für	Aroma, Charakter, Eigenschaften	Gärung	Nährstoffbedarf	Einfluss auf BSA
uvaferm CM	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 ++
ANAFERM 1	Universalhefe für Weiß- u. Rotwein	neutrale Vergärung, Alkoholtoleranz bis 14,5 % Vol., hohe Temperaturtoleranz, geringe Bindung von SO ₂ , keine Bockserbildung	rasche Angärphase, Mittelschneller Gärverlauf, Gäraktiv ab 12 °C opt. Gärtemp. 17 – 30 °C	mittel	neutral
ANAFERM RIESLING	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
SIHA 7	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 ---
uvaferm SLO	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	
LALVIN CY 3079	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 ++
LALVIN EC 1118 <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 --

Name	Besonders geeignet für	Aroma, Charakter, Eigenschaften	Gärung	Nährstoffbedarf	Einfluss auf BSA
ANAFERM 5	spez. Durchgärhefe, für Rotweibereitung, Sekt	neutrale Vergärung bei Wein, frucht- u. aromabetonte Sekte, sehr geringe Bildung von fl. Säure SO ₂ u. Schwefelbindender Stoffe, Alkoholtoleranz bis 15,5 % vol.	zügiger Gärverlauf, gutes Durchsetzungsvermögen, gute Implantation	gering	neutral
SIHA CRYAROME	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
Oenoferm Freddo	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		
Fermicru VB1	für Kaltvergorene Weißweine, Riesling, Weiße Burgunder Sorten	für feinfruchtige u. gerbstoffarme Weißweine, alkoholtolerant, geringste Bildung von fl. Säure u. SO ₂ , Alkoholtoleranz bis 16 % vol.	scharfe Vorklärung, schnelles angären, gärstark, für schwierige Gärbedingungen, geringe Schaumbildung, Gärtemp. 8 – 30 °C	niedrig	
ANAFERM PRIMO	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
Fermiblanc arome	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	
ENOFERM Simi White	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
ANAFERM ROT	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
Fermirouge	alle Rotweinsorten	kräftige, körperbetonte Rotweine, neutrale Vergärung, farbschonend u. farberhaltend	kurze Angärphase, Alkoholtoleranz bis 16 % vol.	mittel	
SIHA 8 Burgunderhefe	Spätburgunder, Dornfelder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Barriqueweine	Aromen dunkler Früchte, wie z. B. Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, farbstabile, Gerbstoffbetonte Rotweine, erhöhte Glycerinbildung, geringe β -Glucosidase-Aktivität, Killer „positiv“, bis 16 % vol. Alk.	rasches Angärvermögen, gleichmäßige nicht zu schnelle Vergärung opt. Gärtemp. 25 – 28 °C	niedrig	positiv +++
SIHA 10 Red Roman	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
LALVIN RC 212	Spätburgunder, Schwarzriesling	Verstärkt sortentypisches Aroma, dunkle Brombeere und Kirscharomen, für samtige, milde Burgunder	Zügige Vergärung, hohe Temperaturtoleranz, opt. Gärtemp. 26 – 28 °C	mittel	positiv +++
ANAFERM FRUCHT	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.