

Hefen aus unserem Angebot

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
ANAFERM Riesling	Riesling , Silvaner	für schlanke klassische Rieslinge	Apfel, mineralisch, leicht pfeffrig, Citrus	mittel	zügig	sehr gut (< 3 g/L RZ)	bis 15,5 %vol	15 - 20 °C
ANAFERM Fresh White	Müller-Thurgau , Riesling, Silvaner	für fruchtige, frische Weißweine, Sekte, Fruchtschaumweine	Stachelbeere, Apfel, Citrus	gering	mittel	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	15 - 23 °C
Lalvin R-HST	Riesling	belässt die Strukturen des Weinaromas, bringt sortentypische, sehr breitere Rieslinge	gelber reifer Apfel, Quitte	mittel bis hoch	mittel	mittel (< 10 g/L RZ)	bis 13,5 %vol	13 - 18 °C
Siha 7	Riesling , Silvaner, Müller-Thurgau	klassische Rieslinge mit moderatem Volumen	Citrus, Ananas, tropische Frucht	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	15 - 20 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
ANAFERM Pinot	Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay	für körperreiche, gehaltvolle Burgunder	Aprikose, Melone, Birne	mittel	mittel	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15 %vol	15 - 28 °C
Lalvin CY 3079	Grauburgunder, Weißburgunder	für cremige Weißweine mit feiner Sortentypizität, gehaltvollem Aroma	Honig, Haselnuss, Mandel, Pfirsich	hoch	mittel	mittel (< 15 g/L RZ)	bis 15 %vol	17 - 30 °C
Lalvin NBC	Grauburgunder, Weißburgunder	für cremige Weißweine mit feiner Sortentypizität, starke frische Aroma	Zitrus, Pfirsich, Honig	hoch	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15 %vol	14 - 20 °C
ANAFERM Classic	Weißburgunder, Chardonnay, Silvaner, Müller-Thurgau	für fruchtige, trockene, gehaltvolle Weißweine	Zitrus, grüner Apfel	gering	zügig	sehr gut (< 3 g/L RZ)	bis 16 %vol	15 - 30 °C
ANAFERM Exotic	Rosé Huxelrebe, Bacchus, Siegerrebe, Weißburgunder	für aromatische Weine mit gutem Volumen/ Stoffigkeit auch für Erzeugung von restsüßen Weinen	Ananas, Mango, Maracuja	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15 %vol	15 - 20 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
Lalvin Sauvi	Sauvignon blanc, Scheurebe, Rosé	für thiolreiche Weißweine, sehr laute Aromatik	Passionsfrucht, Grapefruit, Guave, Cassis	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15,5 %vol	13 - 16 °C
Anchor Alchemy II	Sauvignon blanc, Scheurebe	für thiolreiche Weißweine, mehr gelbe Aromen	Passionsfrucht, Grapefruit, Guave, Cassis	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15,5 %vol	13 - 16 °C
IOC Be Thiols	Scheurebe, Bacchus, Huxelrebe, Weißherbste	für höhere Mengen an Thiolen, führen bei Scheurebe, Bacchus zu typischen Aromen	Passionsfrucht, Quitte, Muskat	mittel bis hoch	zügig	gut (< 5g/L RZ)	bis 15 %vol	15 - 25 °C
Siha Cryarom	für alle kaltvergorenen Weine (< 13 °C)	hohe Esterbildung (Kaltgäraromen)	Stachelbeere, Apfel, Citrus	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15 %vol	13 - 18 °C
Lalvin L 1597	Silvaner, Kerner, Müller-Thurgau	für ausdrucksvolle, sehr fruchtige Weine	gelber Apfel, Honig, floral	mittel bis hoch	mittel	gut (< 5g/L RZ)	bis 14 %vol	16 -30 °C
ANAFERM Primo	Huxelrebe, Muskatsorten und alle fruchtbetonten Sorten mit eigener Restsüße	bildet feine Frucht-ester, gut geeignet für restsüße Weine, geringer SO ₂ -Bedarf.	gelber Apfel, frische Birne	mittel bis hoch	mittel	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	15 - 20 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
Enoform Simi White	alle fruchtbetonte Sorten mit eigener Restsüße	für moderne, vollfruchtige Weißweine	Mango, Maracuja, Birne, Pfirsich, Rose	hoch	langsam	mittel (< 15 g/L RZ)	bis 14 %vol	15 - 20 °C
Siha Varioform	alle fruchtbetonte Sorten mit eigener Restsüße, Riesling, Chardonnay, Weiß-, Grauburgunder	gute Gäreigenschaften	Pfirsich, Maracuja	mittel	langsam	mittel (< 15 g/L RZ)	bis 14 %vol	15 - 18 °C
Fermivin VB1	universelle WW-Hefe	für elegante Weißweine mit fruchtigen Noten	Citrus, gelbe Früchte, florale Aromen	gering	zügig	sehr gut (< 3 g/L RZ)	bis 16 %vol	14 - 28 °C
IOC 18-2007	Müller-Thurgau, Silvaner, Riesling, alle Blanc de Noirs	für Weißweine sowie für die Champagner- und Sektvergärung	leicht grüner Apfel, Citrus	gering	zügig	sehr gut (< 3 g/L RZ)	bis 18 %vol	13 - 30 °C
Lalvin EC 1118	Müller-Thurgau, Silvaner, Riesling, alle Blanc de Noirs	für Weißweine sowie für die Champagner- und Sektvergärung	leicht grüner Apfel, Citrus	gering	zügig	sehr gut (< 3 g/L RZ)	bis 18 %vol	13 - 30 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
Oenoferm Freddo	für alle kaltvergorenen Weine (< 13 °C)	für frisch-fruchtige Weine	Citrus, Grapefruit, grüner Apfel	gering	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15,5 %vol	13 - 17 °C
ECOFERM Basic	alle Rebsorten	für Weiß-, Rosé- und Rotwein günstige Alternative für Fassweine	neutral	mittel	zügig	gut (< 5g/L RZ)	bis 15 %vol	15 - 25 °C
ANAFERM 5	nicht spezifisch	nur bei Weinen mit Gärproblemen!!! langsameres aber kontinuierliches Durchgären	neutral	gering	mittel	sehr gut (< 3 g/L RZ)	bis 18 %vol	15 - 25 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
ANAFERM Rosé	alle Weißherbste, Rosés und für süße Aromasorten	für frische fruchtige Roséweine, vermehrte Bildung von Fruchtestern,	rote Beerenfrüchte	mittel bis hoch	mittel	gut (< 5 g/L RZ)	bis 14,5 %vol	15 - 20 °C
Lalvin ICV Sun Rose	alle Roséweine	für den fruchtigen und frischen modernen Rosétyp	Cassis und Himbeere	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	14 – 20 °C
ANAFERM Frucht	Portugieser Rotwein, alle Weißherbste & Rosés	für alle Rot- und Roséweine geeignet, vermehrte Bildung von Polysacchariden, gute Stabilisierung der Rotweinfarbe	Erdbeere, Kirsche, Himbeere	mittel	mittel	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15 %vol	15 - 30 °C
ANAFERM Rubin	Dornfelder, St. Laurent, Regent	für alle Rotweinsorten geeignet, vermehrte Bildung von Polysacchariden, gute der Rotweinfarbe	Kirsche, rote Johannisbeere	mittel	zügig	gut (< 5g/L RZ)	bis 16 %vol	24 - 28 °C
ANAFERM Komplex	Dornfelder, Regent, Spätburgunder, Weißburgunder	für kräftige Rot- und Weißweine	Sauerkirsche, Brombeere, dunkle Schokolade	mittel bis hoch	mittel	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15 %vol	15 - 28 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
Lalvin Rhône 2056	Dornfelder, Cabernet Sauvignon, St. Laurent	für die Erzeugung tiefgründiger, tanninbetonter Rotweine geeignet	Sauerkirsche, Pflaume, geröstete Nüsse	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 15 %vol	15 - 34 °C optimal 28 - 30 °C
Lalvin RC 212	Spätburgunder, Frühburgunder	speziell für Spätburgunder und deren direkten Verwandten selektioniert	schwarze Johannisbeere, Brombeere	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	15 - 32 °C optimal 26 - 30 °C
IOC Révélation Terroir	Spätburgunder, Frühburgunder, St. Laurent	speziell für Spätburgunder und deren direkten Verwandten selektioniert	schwarze Johannisbeere, Brombeere	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	18 - 30 °C optimal 26 - 30 °C
Siha 8	rote Burgunder & alle roten Rebsorten	gute Gäreigenschaften	dunkle Früchte, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche	gering	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	20 - 28 °C
Lalvin ICV D-254	Cabernet, Merlot, komplexe Dornfelder, Grauburgunder	für die Erzeugung komplexer Rotweine, kräftige, würzige Grauburgunder	dunkle reife Beeren, Mokka, dunkle Schokolade	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	15 - 28 °C
IOC IOC R 9002	Cabernet, Merlot, komplexe Dornfelder, Grauburgunder	für die Erzeugung komplexer Rotweine, kräftige, würzige Grauburgunder	dunkle reife Beeren, Mokka, dunkle Schokolade	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	18 - 30 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	Alkoholtoleranz	optimale Gärtemp.
Siha 10	Dornfelder, Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon	gute Gäreigenschaften	Zartbitterschokolade, würzige Aromen	mittel	zügig	gut (< 5 g/L RZ)	bis 16 %vol	15 - 28 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20 g/hL bei ca. 90 % der Gärungen erreicht, wenn der Most eine übliche Beschaffenheit aufweist und die Hefe gut ernährt wird.