

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 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 Révélation 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. |
|---------------------------|--|---|--|-----------------|---------------|---------------------------|-----------------|-------------------|
| Enoferm 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 Varioferm | 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 ($< 5 \text{ g/L RZ}$) | 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.