

Hefen aus unserem Angebot

Bezeichnung	Rebsorteneignung	Eigenschaften	Aromenausprägung	Nährstoffbedarf	Gärintensität	Endvergärung *1	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, eher 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. 20g/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	gut (< 5 g/l RZ)	bis 15 %vol	17 - 30 °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	Huxelrebe, Scheurebe, 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. 20g/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	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
Maurivin L3	Sauvignon blanc, Scheurebe, Silvaner	für thiolreiche Weißweine, mehr grüne Aromatik	Litschi, Grapefruit, Maracuja, grüne Paprika	mittel	zügig	gut (< 5 g/l RZ)	bis 15 %vol	15 - 20 °C
ANAFERM Verde	Scheurebe, Bacchus, Huxelrebe, Sauvignon blanc, Weißherbste	für höhere Mengen an Thiolen, führen bei Sauvignon blanc, Scheurebe, Bacchus zu den 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

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20g/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 Primo	Huxelrebe, Muskatsorten und alle fruchtbetonte 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
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
Maurivin Platinum	alle Rebsorten	bildet keine H ₂ S- Verbindungen (Böckser)	neutral	mittel	zügig	gut (< 5 g/l RZ)	15 - 16 %vol	12 - 25 °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

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20g/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 EC 1118	Müller Thurgau, Silvaner, Riesling, alle Blanc de Noirs	für Weißweine sowie für die Champagner- und Sektvergärung kann auch bei Gärstockungen eingesetzt werden	leicht grüner Apfel, Citrus	gering	zügig	sehr gut (< 3 g/l RZ)	bis 18 %vol	13 - 30 °C
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!!! langsames aber kontinuierliches Durchgären	neutral	gering	mittel	sehr gut (< 3 g/l RZ)	bis 18 %vol	15 - 25 °C
IOC 18-2007	Sekthefer aus der Champagne	für die Champagner- und Sektvergärung, sowohl Tank- als auch Flaschengärung	leicht grüner Apfel, Citrus	gering	zügig	sehr gut (< 3 g/l RZ)	bis 18 %vol	08 - 30 °C

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20g/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 Frucht	Portugieser Rotwein, alle Weißherbste & Rosés	für alle Rot- und Roséweine geeignet, vermehrte Bildung von Polysacchariden, die zur besseren Stabilisierung der Rotweinfarbe führen	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, besseren Stabilisierung 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
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

*1 Die Restzuckerangaben sind keine Garantiewerte! Diese Werte werden beim Einsatz von min. 20g/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 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
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
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
Uvaferm BDX	alle roten Rebsorten	für kräftige, ausdrucksvolle Rotweine, Bordeaux Typ	dunkle Beeren	mittel	zügig	gut (< 5 g/l RZ)	bis 16 %vol	16 - 32 °C

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