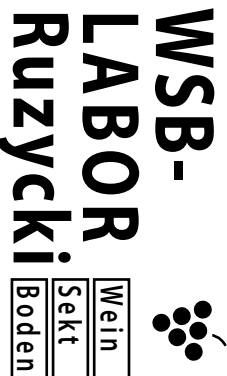


Hefe-Navigator I

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Rotweihenefen	Fermivin VR5 (DSM) <small>(ehem. Ana Rot)</small>	für lagerfähige, kräftige Rotweine	Barrique-Weine und schwere Rotweine	Dornfelder , Cabernet Sauvignon, Merlot usw.	Pflaumen und Kirschen, gibt dem Wein eine feurige und würzige Note.	18-30°C	o	++	48,12
	Lalvin RC212	Burgunderhefe mit her- vorragenden Farb-resultaten, auch zur „Batonage“	hochkarätige, samtig milde Rotweine	Spätburgunder , Portugieser, St. Laurent	verstärkt Sortentyp, Brombeer- und Kirscharomen	26-30°C	-	++	63,67
	Lalvin ICV D254 YESO	fördert Fruchtaromen bringt mehr Volumen und Komplexität durch Polysaccharidbildung	französischer Rotweintyp	Merlot , Cabernet	feine Noten nach Kaffee und Zartbitterschokolade gepaart mit sortentypischen Fruchtaromen	26-28°C	-	++	70,04
	Lalvin Clos	im Gebiet Priorat (Spanien) für erstklassige Rotweine im High-End-Bereich selek- tioniert	ausgereifte Fruchtaromen und Unterstützung des Potentials mineralischer Noten bei hochreifem Lesegut	Cabernet Sauvignon, Merlot und Syra	klassisch reife Fruchtaromen, bei sehr hoher Alkoholtoleranz <17vol%	22-28°C	+	++	71,16
	Fermivin E73 (Fermirouge)	besonders geeignet für kalte Maische (Cryophilher Charakter)	für fruchtige, ausgewogene und leichte Rotweine, kurze Lag-Phase	Portugieser , Dornfelder, früh trinkreife Spätburgunder	entwickelt fruchtige Aromen (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen)	10-28°C	-	++	45,08
	Anaferm Komplex	aus 180 Hefestämmen selektioniert in Frankreich im Rhônental, ausdrucksstark und komplex	für kräftige Rot- und Weiß- weine, auch mit Holzeinfluss	Merlot , Cabernet, Dornfelder , weiße schwere Burgunder	sortentypisches Aroma wird unterstützt	15-28°C	+	++	52,59
	SIHA 8	toleriert auch extrem nährstoffarme Moste, gleichmäßige und keine schnelle Vergärung	Hefe für rote Burgunder, auch für Barrique geeignet	Spätburgunder, Merlot, St. Laurent	Aromen dunkler Früchte wie z.B. Brombeere Johannisbeere, Kirsche	25-28°C	---	++	45,30
Gärstärkte Aromahefen	Alchemy I (Anchor)	Hefemischpopulation die synergistisch mit den Aromavorstufen des Traubenmostes reagieren und ein außergewöhnliches, von Estern und flüchtigen Thiolen geprägtes Aroma erzeugen	für schwierige Gärbedingungen, bei denen anspruchsvolle vielschichtige Aromen erzeugt werden sollen	Riesling, Müller- Thurgau, Silvaner, Kerner, Weißer Burgunder, Bacchus	fruchtig blumige Ester mit dezent flüchtigen Thiolen	13-16°C	-	o	60,90
	Zymaflor X5 (Laffort)	gekreuzter Hefestamm, ausgezeichnete Entfaltung der Sortenaromen auf Thiol-Basis, verbunden mit einer guten Bildung von Gäraromen	zur Herstellung moderner, frischer und komplexer Weißweine, sichere Vergärung selbst unter schwierigen Bedingungen	Riesling, Sauvignon, Müller-Thurgau , Scheurebe, Kerner	Buchsbaum, Grapefruit, exotische Früchte, fruchtig, floral	13-18°C	+++	o	59,38

– Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt –

Hefe-Navigator II




- Sensorik
- AP-Nummer
- Wein-Analytik
- Bodenanalytik
- Weinbehandlung
- GPS-Bodenproben
- Oenologische Beratung

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungsgebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtemperatur	Nährstoffbedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Typizitätshefen	SIHA 7	bewährte Standardhefe, fördert das Sortenaroma nach tropischen Früchten	klassische Rieslinghefe	Riesling, Müller-Thurgau, Gewürztraminer	tropische Früchte, Ananas und Citrus	15-20°C	+	---	46,38
	Anaferm Riesling	sehr gutes Fruchtpotential, selektioniert in Österreich, mit gutem Durchgärvermögen	für klassische schlanke Rieslinge in der Basis- bis Ortsweinkategorie	Riesling, Müller-Thurgau,	Pfirsich, Citrus	15-20°	+	o	54,45
	Sihaferm Element	von einem biodynamischen Weingut aus der Pfalz (Lage Pechstein) selektioniert, günstige Hefe für hochwertige und langlebige Weine	Förderung der rebsortenspezifischen Aromen, keine Erzeugung von Fruchtester- und höhere Alkoholaromen	Riesling, Silvaner, Grau- & Weißburgunder, Chardonnay	Rebsortentypische Aromen, Feuerstein, Citrus, mineralisch	18-20°C	+	+	34,81
	Fermivin 4F9 (DSM)	erhöht den Gehalt an Aromaverbindungen der Thiolgruppe aus den rebsortentypischen Aromavorstufen	für fruchtige, florale Weine, die sich durch eine besondere Weiche und Harmonie auszeichnen, auch für den „sur-lie“ Ausbau	Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Müller-Thurgau	Rebsortentypische Aromen, gelbe reife Früchte, Maracuja, schwarze Johannisbeere	15-25°C	+	o	48,12
	Lalvin R-HST (Riesling Heiligenstein)	größere Lag-Phase, Hefe für hochwertige-, edelsüße- und Premium-Weine	elegante, sortentypische, hochwertige Rieslinge mit Charakter	Riesling, Silvaner, Grauer Burgunder, Chardonnay (Alk.!)	feiner Rosen- und Pfirsichduft, mit stahligem Charakter und Grapefruitaromen	13-18°C, bis 13,5vol%	++	-	60,55
Nicht Saccharomyceten	Sihaferm Nature	selectionierter Nicht-Saccharomycet für die kontrollierte Spontangärung	sichere Spontangärung, zur Erzeugung vielschichtiger Weine	Riesling, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Silvaner, Chardonnay	„positive Spontangäraromen“ und höhere Alkohole	15-20°C freie SO ₂ <10mg/l	+	o	177,18
	Lalvin BIODIVA	selektionierter Nicht-Saccharomycet der Spezies Torula-spora delbrueckii mit sehr hoher Osmotoleranz, fördert die Langlebigkeit	sehr geringe SO ₂ -Bildung, keine Bildung von Acetaldehyd, kann die bereits im Most vorhandene flüchtige Säure deutlich reduzieren	Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen, Eiswein, ges. SO ₂ <20mg/l, geringe Alkoholtoleranz	typisches Aromenbild von Süßweinen	17-20°C	++	o	221,85
	Lalvin Flavia	Selektion aus der Natur, für neue Weinkonzepte mit nicht konventionellen Weinhefen, geringe Alkoholtoleranz < 4 vol%	spezielle enzymatische Aktivitäten von Glucosidase und von α-L-Arabinofuranosidase	Alle, Sauvignon blanc, Scheurebe, Riesling, MTH	ausgeprägte exotische Fruchtaromatik, Terpenaromen u. Thiolverbindungen	15-20°C freie SO ₂ <15mg/l	++	o	184,71
Süßwein	Zymaflor St	hohe Osmotoleranz, selektioniert aus dem Sauternes, empfindlich gegen SO ₂ , geringe Produktion von SO ₂ -Bindungspartnern	besonders geeignet zur Bereitung von weißen Süßweinen, leichtes Abstoppen der Gärung mittels SO ₂	Auslesen, Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen, Eiswein	typisches Aromenbild von Süßweinen	16-20°C	+	o	59,38

– Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt –

Hefe-Navigator III

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
schwierige Bedingungen	Lalvin E (EC-1118)	gärstarker Stamm aus der Sektherstellung, der auch bei ungünstigen Bedingungen aktiv ist, hohe Autolysestabilität	universal einsetzbar für hochwertige Weine, die trocken werden müssen, (Sektgrundwein)	Chardonnay (auch im Barrique), Weißer Burgunder , Grauer Burgunder, Riesling	fördert eleganten Sortencharakter, betont Citrusaromen durch erhöhte β -Glucosidase-Aktivität	13-18°C	--- 	o	67,99
	Fermivin PDM	hochleistungsfähige, gärstarke Universalhefe für den gehobenen Anspruch an Basisqualität, auch kaltgärgeeignet	bei allen Weinarten und Ausbaustilen bewährt	Alle	bewahrt die Rebsorten typischen Eigenschaften	14-28°C	--	o	36,66
	Fermicru VB1 (ehem. Ana 4)	bewährte Trockenreinzuchthefer, mit sicherem Endvergärungsgrad	Kaltgärung + Sektgrundwein	Riesling , Rivaner, Weißer Burgunder , Grauer Burgunder, Scheurebe	ausgezeichnet in der Bildung blumiger und fruchtiger Aromaester	14-18°C	-	o	48,12
Burgunder (Weiß)	Zymaflore X16	gekreuzter Hefestamm mit ausgezeichneter Bildung von Gärungsestern	hohe Gärsicherheit selbst unter schwierigen Bedingungen, besonders für fruchtige Burgunder geeignet	Chardonnay , Burgunder, Pinot Rosé, Roséweinbereitung	Pfirsich, weiße Blumen, gelbe Früchte, Ananas & Banane	14-18°C	o	+	59,38
	Zymaflore VL2	hohe Produktion von Polysacchariden (weiches Mundgefühl), für einen Simultan-BSA	besonders für die Vinifikation im Holzfass geeignet, für Weine mit sortentypischen Aromen, die rund am Gaumen sind	Chardonnay, Grauer Burgunder , Silvaner, Weißer Burgunder	sortentypische, elegante und langlebige Weißweinaromen für den Super- und Ultrapremium-Bereich	16-20°C	++	++	59,38
	Fermicru LVCB (ehem. Ana1)	gut für besonders stark vorgeklärte Moste zu verwenden	besonders für neutrale Rebsorten, um fruchtigen Charakter zu entwickeln	Silvaner , Weißer Burgunder, Chardonnay	bildet bevorzugt fruchtige Aromen, wie Zitrusfrüchte, Birne, exotische Früchte, Aprikose	12-18°C	-+	o	48,12
	Lalvin CY3079 (YESO)	fördert den biologischen Säureabbau, besonders geeignet für „Sur Lie“ Ausbaustil (nur Weißwein)	für Chardonnay und schwere Burgunder auch zur Batonage	Chardonnay , Grauer Burgunder	Weißer Burgunderaromen, Stachelbeere und Melone, ausgesprochen cremig	15-18°C	+++	++	77,03
Rosé/Weißherbst	Lalvin Rhône 4600	selektioniert im Rhôneetal, lange Lag-Phase	besonders zur Vergärung von Weiß- und Roséweinsorten geeignet	Spätburgunder, gesundes Lesegut, säurereiche Moste	bei kühlen Temperaturen <17°C werden verstärkt Aromen von Aprikosen und tropischen Früchten gebildet	13-22°C	o	++	60,55
	Lalvin PERSY <small>NEU</small>	zur Ausbildung rebsortentypischer Fruchtaromen, im Rosé- und Rotweinsbereich	gute Alkoholtoleranz, moderner Roséweinstil	Roséweine und fruchtige Rotweine, Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser	frisch fruchtig, rote Früchte, Erdbeer	15-28°C	+	+	65,77

– Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt –

Hefe-Navigator IV

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
2B FermControl , auch für nicht Biobetriebe geeignet	VitiFerm Alba Fria BIO	kombiniert die sensorische Vielfalt von Nicht-Saccharomyceten mit der Vergärsicherheit von Saccharomyceten	speziell für die Vergärung von Weiß- und Roséweinen	Sauvignon blanc, Scheurebe, Riesling, MTH, Kerner	terriorbetonende und sortentypische Aromen	15-18°C	+	++	72,64
	VitiFerm Rubino Extra BIO	betont ideal den Rebsorten- und und Terroir-Charakter, fördert die Eigenmazeration durch erhöhte Xylase-Aktivität	speziell für Rotweine, niedrige SO ₂ -Bildung	rot Weine, für Maischegärung und für erhitzte Rotmoste	terriorbetonende und sortentypische Aromen	14-32°C	+	++	72,64
	VitiFerm Pinot Alba BIO	führt zu einer raschen Polysaccharid Freisetzung nach der Gärung	für cremige „battonâgé“-Typen, perfekter Partner für BSA-Kulturen	weiße Burgunderrebsorten, Weißer Burgunder, Chardonnay, Grauer Burgunder	terriorbetonende und sortentypische Aromen	17-19°C	+	++	72,64
Thiohefen	Zymaflor VL3	Hefe zur Entfaltung von Sortenaromen des Typs mit flüchtiger Thiole (Sauvignon blanc)	Freilegung sortentypischer Aromen, gut geeignet zum Ausbau auf der Hefe	Bacchus, Scheurebe, Sauvignon blanc	4MSP (Buchsbaum, Ginster), 3SH (Grapefruit, Maracuja), A3SH (Maracuja, Buchsbaum).	15-21°C	++	o	59,38
	Uvaferm SVG (Lalvin)	hohe enzymatische Aktivität der Cysteinylase zur Abspaltung der schwefelhaltigen Aromastoffe (Thiole)	Erzeugung von ausgeprägtem Sortenaroma von Sauvignon blanc und anderen Weißweinen	Sauvignon blanc, Scheurebe, Weißweinsorten	Maracuja, schwarze Johannisbeere (4 MMP), Grapefruit, Passionsfrucht (3MH)	16-20°C	++	+	48,29
	Lalvin SAUVY <small>NEU</small>	speziell zur Freisetzung von Thiolen selektierter Hefestamm	durch die starke β-Lyase-Enzym-Aktivität besonders für die beschriebenen Sorten geeignet	Sauvignon blanc, Scheurebe, Weißweinsorten	typische Aromaprofil von Stachelbeere, Passionsfrucht, Zitrus, Tomatenblättern und schwarzen Johannisbeeren	18-20°C	++	o	70,51
	Maurivin UOA MaxiThiol	selektioniert durch die University of Auckland, Neuseeland	moderner thiolgeprägter Weißweinstil im Weiß- und Roséwein-Bereich	Sauvignon blanc, Bacchus, Scheurebe, Weiß- und Roséweinsorten	intensive tropische Fruchtaromen, besonders Maracuja	16-20°C	++	o	49,42
	Alchemy II (Anchor)	Mischung mehrerer synergetisch abgestimmter Hefestämme die optimal mit den Aromavorstufen des Traubenmostes reagieren	für die sichere und fruchtige Kaltvergärung	Silvaner, Scheurebe, Sauvignon blanc, Müller-Thurgau	flüchtige Thiole (Maracuja-, Pampelmusen-, Stachelbeer- und Guavenaromen)	12-16°C	- / o	o	60,90
Fructophile Hefen	Anaferm 5 (YESO)	sehr gutes Durchsetzungsvermögen, zügiger Gärverlauf, extrem lange Lag-Phase, geringe Bildung von flüchtiger Säure	bei schwierigen Gärbedingungen, Gärstockungen	Alle	neutral, sauber und reintonig	> 11°C aktiv bis 15,5vol%	+	+	58,43

– Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt –

Hefe-Navigator V

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
gärschwache Aromahefen	Anaferm Primo	gut geeignet für Restsüße auch edelsüße Weißweine, hohe Bildung von typischen Fruchtestern	Süßweinbereitung mit geringer Bildung von Acetaldehyd	alle Weißweinsorten, besonders Bacchus, Kerner, Morio-Muskat, Riesling	Fruchteter, florale Noten	15-20°C	++	o	52,06
	Aanferm Exotic	für eine sehr aromatische Weißweinbereitung mit exotischen Aromen bei gezügelter und gut ernährter Gärung	zur Erzeugung moderner marktgerechter Weine, auch geeignet zur Erzeugung von restsüßen Weinen	alle Weißweinsorten	tropische Fruchtnoten, und ausgeprägte primäre Gäraromen	15-20°C	++	o	53,10
	Lalvin L1597	die bewährte Hefe für fruchtbetonte Weiß- und Roséweine	für harmonische Weißweine mit ausgeprägter Fruchtaromatik	Riesling, Rivaner, Silvaner, Weißherbste (BSA!), Morio-Muskat, Kerner, Gewürztraminer	intensive Rebsorten typische Aromausprägung	16-20°C	++	+	54,18
	Zymaflore VL1	Hefe mit hoher β-Glucosidase- aktivität für Weißweine mit großer aromatischer Finesse und Lagerpotential	besonders für Terpensorten geeignet und zum Ausbau auf der Hefe, (sur-lie)	Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Bacchus, Muskat	terpentypische Sortenaromen, blumig, rosig, würzig und fruchtig	16-20°C	++	+	59,38
	Fermivin SM 102 (DSM) (Fermiblanc Arom)	Bringt bei hochgradigen Weinen 4-5 g/l Restzucker.	Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.	Riesling, Rivaner, Gewürztraminer, Kerner Weißherbste, Bacchus,	florale, aber Rebsorten typische Aromen	15-25°C	++	-	45,08
	ENOVERN Simi White (Lalvin)	besonders viele Fruchtaromen, nicht immer vollständige Endvergärung, benötigt eine komplexe Nährstoffversorgung	Zur Bereitung von Verschnitt- weinen, „Aromareserven“ oder extrem fruchtiger Sommer- weine	Kerner, Bacchus, Müller- Thurgau	Sehr große Vielzahl an primären Gäraromen, exotische Fruchtaromen	15-20°C	+++	+	63,66
	SIHA White Arome	günstige Hefe, für Fruchtbetonte Weiß- und Roséweine	für harmonische Weißweine mit schöner rebsortentypischer Fruchtaromatik	Riesling, Weißer-, Grauer Burgunder, Muskatsorten, MTh.	intensive fruchtige Aromausprägung, höhere Alkohole und Ester	18-20°	++	+	34,57
	ENOVERN T306 (Lalvin)	starke Bildung von Fruchtestern und exotischen Gäraromen, bei neutralen Sorten, Vorsicht mit der Typizität!	Moderner Weißweinstil mit ausgeprägtem Fruchtspiel	Gewürztraminer, Bacchus, Morio-Muskat, Riesling	viele primäre Gäraromen, exotische Fruchtaromen	18-22°C	+++	o	59,58
	SIHA Cryarom	extreme Temperaturtoleranz, hervorragende Kaltgäreigenschaften mit hoher Aromausbeute	Kaltgärung, bei niedrigen Gärtemperaturen, mit Go- Ferm rehydrieren, neigt zum Steckenbleiben, gut ernähren	Riesling, Rivaner, Weißer Burgunder, Silvaner, Scheurebe, Weißherbste	hohe Freisetzung von traubeneigenen Aromakomponenten, würzig und thiollastig	ab 13°C	++	o	50,18
Preis- Leistungs- Hefen	SIHA Confirm Uni V	Für die wirtschaftliche Vergärung von Basisqualität	Weiß-, Rot- und Weißherbstweine	Alle	anspruchslos, neutral, typisch	16-20°C	o	o	23,88

– Weitere Hefen auf Anfrage erhältlich! Auf alle Hefen gewähren wir ab 2kg je Sorte 2%, ab 4kg 4% Rabatt und ab 10kg 10% Rabatt –

- Sensorik
- AP-Nummer
- Wein-Analytik
- Bodenanalytik
- Weinbehandlung
- GPS-Bodenproben
- Oenologische Beratung