

WSB-Labor Ruzycki GbR · Wahlheimer Hof 8 · 55278 Hahnheim



WSB - Labor  
Ruzycki GbR  
Wahlheimer Hof 8  
D-55278 Hahnheim  
Telefon +49 6737 / 715 86 - 30  
Telefax +49 6737 / 715 86 - 39  
eMail: info@weinundbodenlabor.de  
Home: www.weinundbodenlabor.de



Hahnheim, im September 2013



Sehr geehrte Damen und Herren,

Assimilationsfläche, verzettelte Blüte, späte Reife und Oidium waren dieses Jahr die Schlagworte. Noch gespannter als sonst werden wir die nächsten 3-4 Wochen verfolgen und hoffen, dass der September ähnlich wie der August noch einiges an Reife und vor allem am Säureabbau aufholen kann!

Nichts desto trotz steht der **Weinherbst 2013** unmittelbar bevor. Wie jedes Jahr müssen entsprechende Vorbereitungen getroffen werden.

Ein paar wenige Punkte die dieses Jahr technologisch, oenologisch und auch rechtlich besonders berücksichtigt werden müssen:

- **Allergenkennzeichnung** (Albumin, Kasein und Lysozym) ist seit dem 2012er Jahrgang in Kraft. Kennzeichnungspflichtig sind Weine, die einen Grenzwert von 0,25mg/kg eines Allergens überschreiten. Eine pauschale Kennzeichnung ist verboten. Werden Allergene eingesetzt, obliegt es weiterhin der Sorgfaltspflicht des Winzers/Kellermeisters stichprobenartig Weine zu untersuchen. Die **Erfahrungen mit 2012er Weinen** zeigt, wie letztes Jahr angekündigt, dass bei normaler vorgehensweise bei Albumin und Kasein die Grenzwerte in aller Regel im füllfertigen Wein nicht überschritten werden. Lysozym hingegen ist schon bei kleinsten Gaben nachweisbar und dadurch kennzeichnungspflichtig.
- Bei Trauben aus **Sonnenbrand** und **fäulnisbelastetem Lesegut** (> 30% Fäulnis) ist mit einer erhöhten Gerbstofffracht zu rechnen. Hier wirken vor allem kaseinhaltige Produkte besser und selektiver als kaseinfreie.
- Weinbehandlungsmittel, welche am Markt als **zertifizierte Bioware** verfügbar sind, müssen vom Biowinzer vor konventioneller Ware bevorzugt werden. Dies betrifft einige Hefen, Biogelatine (auch hochbloomige), Gummiarabicum und möglicherweise auch Nährstoffsupplemente auf Basis von Hefen. Des weiteren wird von den Zertifizierungsstellen eine Zertifizierung der Weinbehandlungsmittelhändler verlangt.
- Entsäuerung wird möglicherweise ein Thema sein. Sollte sich dies bestätigen, werden wir Sie auf geeignete Weise informieren. Zu BSA im Weißwein finden Sie bereits einige Hinweise unter den Vinifikationsinfos 2013.
- Der feste **Ausbeutesatz**, momentan 100kg Trauben = 78l Wein, soll bereits ab dieser Ernte auch flexibel angepasst werden können. Genaueres ist zum Druckzeitpunkt noch nicht bekannt.
- Die **Eisweinerzeugung** ist ab diesem Herbst zum 15. Nov. meldepflichtig. Näheres ist zum Druckzeitpunkt noch nicht bekannt.

Wir freuen uns, Sie bei diesen und anderen Fragestellungen sowie der anstehenden Vinifikation Ihrer Ernte unterstützen zu dürfen. Mit unserem Fachwissen und unseren analytischen Dienstleistungen sowie ausgewählten Behandlungsmitteln stehen wir Ihnen auch in dieser Kampagne gerne zur Seite.

**Wir gewähren Ihnen bei einer Frühbestellung bis zum 20.09.2012 einen Rabatt von 5% auf alle Weinbehandlungs- und Filterhilfsmittel. Kalkulieren Sie schon jetzt Ihren Herbstbedarf, um stressfrei starten zu können.**

Bei Mostuntersuchungen mittels CrapeScan greift unsere bekannte Staffellung:

1 Probe á 15,20 €; ab 5 Proben 10%, ab 10 Proben 20%, ab 15 Proben 30% Rabatt.

Sie erhalten eine umfangreiche Analyse Ihres Mostes inklusive einer Anreicherungsempfehlung. Für zzgl. 5,60 € bestimmen wir Ihnen die Trübung in der Einheit NTU.

**Wie gewohnt erhalten Sie wichtige Ergebnisse schnellstmöglich, meist noch am gleichen Werktag.**

Wir freuen uns auf eine gemeinsame und erfolgreiche, aber hoffentlich nicht allzu stressige Kampagne 2013!

Mit freundlichen Grüßen



Dipl.-Ing.(FH) Thilo Ruzycki

**Herbstöffnungszeiten** für den  
Weinbehandlungsmittelverkauf:  
über die gesamte Weinherbst-Kampagne  
Mo.-Sa. täglich von 7.00 bis 20.00 Uhr  
Außerhalb der Öffnungszeiten bitte tel. anfragen.

## Grenzwert-Info 2013

### Mindestmostgewicht am gärvollen Behälter für das Anbauggebiet Rheinhessen

<b>Landwein</b>	50°Oe
<b>Qualitätsschaumwein b.A.</b> (alle Rebsorten)	54°Oe
<b>Qualitätswein</b> Morio-Muskat, Portugieser & Riesling Dornfelder Riesling Hochgewächs übrige Sorten Portugieser, Riesling „Classic“ Dornfelder „Classic“ Alle übrigen Sorten „Classic“	60°Oe 68°Oe 70°Oe 62°Oe 67°Oe 76°Oe 69°Oe
<b>Qualitätswein mit Prädikat Kabinett</b> Riesling, Müller-Thurgau & Silvaner alle übrigen Sorten	73°Oe 76°Oe
<b>Spätlese</b> Riesling & Silvaner alle übrigen Sorten	85°Oe 90°Oe
<b>Selection</b>	90°Oe
<b>Auslese</b> Riesling Silvaner alle übrigen Sorten	92°Oe 95°Oe 100°Oe
<b>Beerenauslese</b> alle Rebsorten	120°Oe
<b>Eiswein</b> alle Rebsorten	120°Oe
<b>Trockenbeerenauslese</b> alle Rebsorten	150°Oe

### Hektarhöchstertrag

	Hektarhöchsterträge
Qualitätsweine/Prädikatsweine	105 hl
Landwein/ Deutscher Wein (Federweißer)	150 hl
Grundwein	200 hl

### Umrechnungsfaktoren

von Traube zu Wein	<b>100kg Trauben : 78l Wein</b> (bisher 100 : 75) oder <b>Flexibel</b>
von Traubenmost zu Wein	<b>100l Traubenmost : 100l Wein</b> (bisher 100 : 97)

### Anreicherung (Weinbauzone A)

#### Rheinischer-/Deutscher Landwein und Deutscher Wein

Weißwein, Rosé Rotling, Weißherbst	um <b>24 g/l</b> auf max. 11,5 % vol ( 90,7 g/l)
Rotwein	um <b>24 g/l</b> auf max. 12,0 % vol ( 94,7 g/l)

#### Qualitätswein

alle Weinarten	um <b>24 g/l</b> auf max. 15,0 % vol (118,4g/l)
bei Konzentrierung	um <b>16 g/l</b> auf max. 15,0 % vol (118,4g/l)

### Mindestwerte des vorhandenen Alkohols

Landwein	67,1 g/l / 8,5 % vol
Qualitätswein, Kabinett, Spät- & Auslese BA, TBA, Eiswein	55,2 g/l / 7,0 % vol 43,4 g/l / 5,5 % vol

### Mindestwerte des Gesamtalkohols

Classic alle Rebsorten	94,7 g/l / 12,0 % vol
------------------------	-----------------------

### Mindestwerte der Gesamtsäure

bei Wein (über alle Qualitätsstufen)	<b>3,5 g/l</b>
--------------------------------------	----------------

### Restzuckerwerte für Wein

trocken	max.	9 g/l; max. Säure + 2
halbtrocken	max.	18 g/l; max. Säure + 10
lieblich	max.	45 g/l
süß	min.	45 g/l
Classic	max.	15 g/l; max. Säure x 2
feinherb		nicht definiert

### Höchstwerte für flüchtige Säuren

Weißwein	1,08 g/l
Rotwein	1,20 g/l
BA/Eiswein	1,80 g/l
TBA	2,10 g/l

### SO<sub>2</sub>-Grenzwerte (Gesamt-SO<sub>2</sub>)

#### Restzucker bis 5 g/l

Rotwein	<b>150 mg/l</b>
Weißwein (Roséwein, Weißherbst)	<b>200 mg/l</b>
<b>trocken „Für Diabetiker“</b>	<b>140 mg/l</b>

#### Restzucker ab 5 g/l

Landwein, QbA, Kabinett	
Rotwein	<b>200 mg/l</b>
Weißwein (Roséwein, Weißherbst)	<b>250 mg/l</b>
Spätlese (Weißwein, Weißherbst, Rosé- und Rotwein)	300 mg/l
Auslese (Weißwein, Weißherbst, Rosé- & Rotwein)	350 mg/l
Beerenauslese, Eiswein Trockenbeerenauslese (Weißwein, Weißherbst, Rosé- & Rotwein)	400 mg/l

#### Ökowein

#### Restzucker unter 2g/l

Rotwein	<b>100 mg/l</b>
Weißwein (Roséwein, Weißherbst)	<b>150 mg/l</b>

#### Restzucker ab 2 g/l

analog zu konventioneller Ware abzgl. 30mg/l  
Bsp.: Weißwein bis 5 g/l, 200mg/l - 30 mg/l --> 170mg/l

alle Angaben ohne Gewähr

***Kursiv und Fett geschriebene Werte wurden neu geregelt.***

## Empfehlungen für die Vinifikation 2013

### Herbstvorbereitungen

Damit die Kampagne 2013 stress- und komplikationslos verläuft, sind Vorbereitungen zu treffen. Dazu gehören:

- Maschinen- und Gerätekontrolle
- Kapazitäts- und Logistikplanungen
- etwaige Neuanschaffungen (Lieferzeiten beachten)
- Reinigung mit anschließender Desinfektion der Kellereinrichtungen (z.B. mit **TM Z Super**, und **TM Bisteril**)
- etwaige Auf- und Umräumarbeiten in den Verarbeitungsräumen
- kalkulieren der notwendigen Behandlungsmittel
- wichtige Informationen und Fachwissen wieder anlesen/einholen

### Spezielle Überlegungen für 2013

Es ist noch nicht abzusehen, sollte es aber zu einem säurereichen Jahrgang kommen, so gilt weiterhin, wie 2010, dass eine grobe Korrektur mit **Kalk oder Doppelsalzsäuerung** am besten im Mosstadium durchzuführen ist. Ist später oder im Anschluss ein **BSA** im Weißwein angedacht sollten einige Dinge Beachtung finden. Lesen sie bitte hierzu den Abschnitt „BSA im Weißwein“.

### Allergenkennzeichnung?

Die Kennzeichnungspflicht für Albumin, Kasein und Lysozym ist seit dem 2012er Jahrgang aktiv. Alle Weine, die einen **Grenzwert von 0,25mg/kg** eines Allergens überschreiten, müssen gekennzeichnet werden. Die übrigen **dürfen nicht** gekennzeichnet werden. Werden Allergene eingesetzt, obliegt es der Sorgfaltspflicht des Winzers/Kellermeisters stichprobenartig Weine zu untersuchen. Praxismessungen mit 2012er Ware, die mit Albumin und Kasein geschönt wurden, zeigten bei üblicher Anwendung keine Überschreitung des Grenzwertes. Lysozym ist schon bei kleinsten Gaben nachweisbar. Sollten Sie sich für den Einsatz von einem Allergen entscheiden, bieten wir Ihnen den Nachweis von einem oder allen drei Allergenen im Paketpreis an. Bei Interesse sprechen Sie uns an.

### SO<sub>2</sub>-Management

Die Gesetzgebung verlangt von den (Bio-) Winzern einen immer disziplinierteren Umgang mit Schwefel. Über die Notwendigkeit sollte an anderer Stelle diskutiert werden. Es können durchaus Maßnahmen ergriffen werden, welche die Gesamt-SO<sub>2</sub>-Werte reduzieren. Dazu gehören:

- Vermeidung oder Minimierung der Maischeschwefelung
- starke Mostvorklärung, gerade bei Fäulnisbelastetem Lesegut
- Auswahl einer Hefe mit geringem Schwefelbildungspotential
- hohe Hefedosagen, 20-30g/hl
- Vitamin B1 schon in den Hefe-Rehydrierungsansatz geben
- Hefeernährung mit organischen Stickstoffverbindungen (z.B. **NATUferm**)
- Hefeernährung mit reduktiv wirkenden Nährstoffen (z.B. **Opti-White**)
- gezügelte Gärtemperatur, aber keine Kaltgärung -> 17°-19°C
- BSA-Starterkulturen
- langes Hefegeläger
- späte SO<sub>2</sub>-Gabe nach der alkoholischen bzw. malolaktischen Gärung
- Schwefelversuche
- Rahnprobe PLUS Sicherheitsabstand
- keine Überlagerung der Weine
- Spundvolle Lagerung

### Lesezeitpunkt

Abhängigkeiten ergeben sich durch den Gesundheitszustand, das Wetter, gewünschte Stilistik, allgemeine Traubenreife (sensorische Beurteilung, Konsistenz des Beerenfleisches, optische und geschmackliche Beurteilung der Kerne usw.). Auch organisatorische Zwänge und Verarbeitungskapazitäten sind in die Entscheidung mit einzu beziehen.

### Maischebehandlung

Eine schonende Maischbeförderung sollte, vor allem bei faulen Trauben, das oberste Gebot bei der Traubenverarbeitung sein. Unbedingt zu vermeiden ist das mehrmalige Pumpen der Maische mit Maischewagen oder Exzenterschneckenpumpen.

Sorten- oder Weinstil abhängig ist auf eine reduktive Behandlung der Maische sowie des Mostes zu achten (Trockeneis bzw. Schwefel- und Ascorbinsäuregaben).

Zum besseren Aufschluss der Aromen aus der Maische und zur besseren bzw. schnelleren Pressbarkeit empfehlen wir Mazeration- und Aromaenzyme wie **Lallzym Cuvé blanc** und/oder **SIHAZYM Extro**.

### Mostbehandlung/Vorklärung

Zur Erzeugung reintoniger Weine sind nur gut vorgeklärte Moste zu vergären. Wir empfehlen bei normalen Weißweinen **Resttrubgehalte** von <0,1% (<10 NTU). Lassen Sie die Klärleistung Ihrer Verfahrensschritte bei uns im Labor durch eine Resttrubbestimmung überprüfen. Dies gibt Ihnen Sicherheit. Auch für reine **Fassweinerzeuger** ist die Vorklärung wichtig, da die Kellereien beim

Bezug ihrer Ware immer stärker auf fehlerfreie Weine achten. Hierbei ist zu beachten, dass eine Umstellung von Verfahrensschritten stets Einfluss auf den Nächsten hat. So muss z.B. mit der Einführung einer starken Vorklärung die Nährstoffversorgung der Hefen überdacht werden.

Krankheit und Botrytis belastetes Lesegut sollte schon im Weinberg durch eine negative Vorlese aussortiert werden. Ist dies nicht möglich, muss der Most mit angepassten Mengen an Aktivkohle (z.B. **Actiliq Ge**) ausgeschönt werden, um spätere Fehltonen in den Jungweinen zu verhindern.

Setzen Sie diese Mittel **großzügig** im Most ein. Ein Eingriff im späteren Wein ist nachteilig für die Qualität.

Durch den Einsatz von Enzympräparaten (wie **Rapidase Clear**) beschleunigen Sie die Klärung der Moste bei der Sedimentation und das Trubdepot wird kleiner.

Bei Einsatz einer Flotationsanlage empfehlen wir Ihnen hochbloomige **Flotationsgelatine** und **Flotationsenzyme**. Diese erhöhen die Leistungsfähigkeit der Anlage sowie die Ausbeute und den Klärungsgrad.

Bei Einsatz einer **Kammerfilterpresse** ist ebenfalls eine vollständige Depektinisierung mit anschließender Schöpfung und Sedimentation sinnvoll. Je nach gewünschtem Klärgrad kann dann der blanke Teil abgezogen werden oder mit Filterhilfsmittel (Becolite 5000 und BecoCel 250, (75:25)) nochmals filtriert werden. Ist der Klärgrad noch nicht ausreichend, kann nochmals ein Filtrations-schritt mit Begocur 3500 und BecoCel 250 (75:25) erfolgen.

Zur Unterdrückung von Essig- und Milchsäurebakterien sowie wilden Hefen sollte eine Mostschwefelung je nach pH-Wert von 20-50 mg/l SO<sub>2</sub> durchgeführt werden.

Die Anwendung von 150 g/hl Bentonit (z.B. **Canaton**) kann eine Eiweißschöpfung im Wein ersetzen oder verringern.

### Trubverarbeitung

Schnelle und restlose Verarbeitung mit dem eSan-Verfahren (z.B. **Becolite 5000 und BecoCel 250**, (75:25)) und Hefefilter, am besten mit monofilen Tüchern.

### BNG Modern

Auch 2012 hat sich die Zugabe von besonders eisenarmen Bentonit (z.B. **FermoBent PORE-TEC**) bewährt. Die Gabe sollte vor der Hefegabe und etwaigen Nährstoffgaben erfolgen. Ausreichende Gärkühlleistung muss vorgehalten werden. Aufwandempfehlung: 150 - max. 200g/hl eisenarmes Bentonit bei Silvaner, Burgunder und Rosé, übrige Sorten 50 - 100g/hl. (Quelle: DLR Oppenheim) Hefegeläger bis in den März hinein sind bei

- Analysen
- Weinbehandlung
- Beratung
- Kellerbuchführung
- Nährstoffuntersuchung
- Stickstoffuntersuchung
- Bodenprobenentnahme

einem geringen Anstieg von Schwermetallen möglich.

## Aroma - Enzyme

Eine schnellere und vollständigere Freisetzung der geschmacksprägenden **Mannoproteine** der Hefe und eine gesteigerte Freisetzung von **glycosidisch gebundenen Aromakomponenten** kann durch Glucanasen (SIHA Panzym Fino) bzw. Beta-Glukosidasen (SIHA Panzym Arome G) erfolgen. Beachten Sie, dass beide Enzyme durch eine erneute Bentonitgabe (ca. 1kg/1000l) deaktiviert werden sollten.

## Holz - Chips

Die letzten Jahre hat sich, neben getoasteten Holzchips, auch die Gabe von **ungetoasteten Chips** (z.B. BEST OAK 2 NTF) auf die Maische oder den gärrigen Most etabliert. Dies führt zum Einen zu einer Farbstabilisierung, zum Anderen werden Gerbstoffe besser/schneller eingebunden. Eine starke geschmackliche Beeinflussung (Holznote) findet nicht statt. Hierbei unterstützend und Bockser vorbeugend wirkt bei Rotwein, die **Begasung mit Luft** während der Gärung.

Ungetoastete Chips haben auch bei kräftigen **Weißweinen** positive Effekte auf Körper und Fülle gezeigt. Möglicherweise besteht auch ein Zusammenhang zur UTA-Prophylaxe.

## BSA im Weißwein

Zur Erzeugung **vollmundig, weicher, cremiger und auch fruchtiger Weißweine** kann sich, stilabhängig, bei säurebetonten Sorten/Jahrgängen, der BSA anbieten. Je nach Ausgangsparametern des Mostes und der gewünschten späteren Prägung, ist ein entsprechender Bakterienstamm auszuwählen.

Die Erfahrungen aus 2010 haben gezeigt, dass **citrat-negative Bakterien** (z.B. SIHA Viniflora CiNe) nicht sehr durchzugsstark sind, aber richtig angewendet, durchaus zum Ziel führen können.

Durch möglichst vollständigen **Verzicht auf Most/Maische Schwefelung**, die Wahl einer BSA-affinen Hefe und einer BSA-Nährstoff-Gabe werden die Erfolgchancen stark beeinflusst. **Die Entscheidung für oder gegen einen BSA muss also bereits direkt nach der Ernte fallen.**

Nach erfolgtem BSA ist ein weiterer Schwerpunkt auf das **Diacetyl-Management** zu legen. Durch eine gezielte Reifezeit von ca. 2-6 Wochen und späte Schwefelgabe kann der Hefe und den Bakterien Gelegenheit gegeben werden, überschüssig gebildete Diacetyl zu 2-3 Butandiol zu verstoffwechseln. Dessen Geschmacksschwelle liegt deutlich

über der des als buttrig beschriebenen Diacetyls.

## Vergärung

Um eine schnelle Angärung zu gewährleisten, sollte nur mit Reinzuchthefen (z.B. **Fermivin PDM**) in Verbindung mit Hefenährsalzen (z.B. Keller-DAP) und/oder komplexen Hefenährstoffen (z.B. **NATUferm**) gearbeitet werden. So werden Fehlgärungen am Besten vermieden. Eine angepasste Dosierung der Hefe (ca 20-30 g/hl) und die Ausschöpfung der gesetzlichen Höchstmenge an **DAP** mit 100 g/hl sowie **Thiamin** 0,6 mg/hl sollte in jedem Fall erfolgen. Dadurch entstehen bukettreiche und reintonige Weine mit normalem SO<sub>2</sub>-Bedarf und einem niedrigen Anteil an unerwünschten Gärungsnebenprodukten, wie Essigsäure, Bocksern und Mäuselton sowie Biogene Amine (Bekömmlichkeit der Weine).

Mit kaltgärenden Reinzuchthefen (z.B.: **Fermivin PDM, Fermicru VB1**) erreichen Sie einen hohen Endvergärungsgrad und vermeiden bei einer gezügelten Gärung das Steckenbleiben der Weine.

## Hefe-Ernährung

Um sich von der Masse abzuheben, empfehlen wir eine **komplexe Hefeernährung**. Damit kann man die Fruchtigkeit und die Aromenvielfalt steigern und die Lagerfähigkeit der Weine erhöhen. Reine anorganische Hefeernährung mit DAP reicht heutzutage nicht mehr aus, um den hohen Qualitätsstandard zu halten. Durch eine Gabe von stark mit Nährstoffen angereicherten inaktivierten Hefezellen zu Beginn der Gärung werden die Hefen vitaler und können so leichter qualitativ hochwertige Aromen ausbilden. Maßgeblich daran beteiligt sind verschiedene Vitamine, Sterole/Lipide, Tripeptide, Mineralstoffe und vor allem organischer Stickstoff als Aminosäuren. Zusammen sorgen sie für eine stabile Zellwand, hohe Zellaktivität, schnelle Zellvermehrung, Reduktion von S-Verbindungen, besitzen ein antioxidatives Potential (durch z.B. Glutathion) oder geben Polysaccharide ab (z.B. **OptiRED**) und fördern stark die Esterproduktion. Wir empfehlen für alle hochwertigen Weine: 20-30g **NATUferm** zu Beginn der Gärung und danach im Bedarfsfall die Gabe von DAP.

## Gärkontrolle, Gärstockung

Mit einer täglichen Gärkontrolle, durch Spindeln sowie Temperaturmessung, können Gärprobleme frühzeitig erkannt und behoben werden.

Sollte es bei Ihnen zu einer Gärstörung (Abnahme < 2° Oe/Tag) kommen, sprechen Sie uns bitte frühzeitig an. Wir haben für Sie

Spezialhefen, sowie Spezialnährstoffe (**EXTRAferm**) im Angebot. Je früher eingegriffen wird, desto sicherer sind die Erfolge.

## BSA

Sie sollten bei der Durchführung eines BSA die Gärungsrestwärme des Jungweins ausnutzen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Wein nicht geschwefelt wurde und der Tank spundvoll liegt. In schwierigen Fällen empfehlen wir eine Temperierung des Weines und die Gabe von Nährstoffen. Bei niedrigen pH-Werten und optimalen Bedingungen (gesundes Lesegut) kann simultan oder in die abklingende Gärung mit ausgewählten BSA-Kulturen (z.B. SIHA Viniflora Oenos) beimpft werden.

## Jungweinbehandlung

Bei sauberem Hefegeläger und optimalen Lagerbedingungen (spundvoll, niedrige Temperaturen, saubere Moste) kann, unter ständiger Kontrolle, eine längere Lagerung der Jungweine auf der Hefe erfolgen.

Die Schwefelung, nach positiver Rahnprobe, sollte bei **Weißweinen** ca. 80 mg/l betragen und kann bei sehr gut vorgeklärten Mosten (<10-20 NTU) ohne Rühren „auf die Hefe“ erfolgen.

Durch seine hohe mikrobielle Stabilität sowie den natürlich vorhandenen Oxidationsschutz und um eine längere Reifezeit zu ermöglichen, sollte **Rotwein** erst im Neuen Jahr mit ca. 60 mg/l SO<sub>2</sub> geschwefelt werden.

## Chemische Entsäuerung

Eine chemische Entsäuerung ist mindestens 6 Wochen vor der Füllung durchzuführen. Dazu können wir Ihnen eine Entsäuerungsberechnung unter Beachtung des Weinsäuregehaltes durchführen.

## Filtration

Ob Filtration mit Kieselgur- oder Schichtenfilter, wir halten für Sie ein ausgesuchtes Angebot an Filterschichten und Kieselguren an Lager. Die Weine sollten vor der Filtration mit Gelatine- und Kieselolpräparaten geschönt worden sein. Bei Filtrationsproblemen, vornehmlich bei Rotweinen und fäulnisbelasteten Weißweinen, empfehlen wir Ihnen pektin-/glucanabbauende Enzyme (z.B. **SIHAZYM Fine**).

Bei Rückfragen steht Ihnen das Team vom **WSB-Labor Ruzycki** gerne zur Verfügung.



- Analysen
- Weinbehandlung
- Beratung
- Kellerbuchführung
- Nährstoffuntersuchung
- Stickstoffuntersuchung
- Bodenprobenentnahme

## Materialpreise, Auszug 2013

### Bentonite

FermoBent PORE-TEC (für BNG-Modern)	20 kg	1,68 €/kg
	100 kg	1,44 €/kg
CANATON (für Most und Wein) Ca-Na-Bentonit (eisenarm)	25 kg	1,35 €/kg
	100 kg	1,29 €/kg

### Schönung

Gela-Quick SL	5 kg	8,50 €/kg
	15 kg	Tagespreise
Gela-Quick F 20%ig	10 kg	4,90 €/kg
	25 kg	4,60 €/kg

KELLER-Flota-Gel	5 kg	10,10 €/kg
hochbloomige (200 bloom) Spezialgelatine, für einen stabilen Trubkuchen bei der Flotation	25 kg	9,06 €/kg
	50 kg	8,60 €/kg

KELLER-Flota-Gel BIO (DE-ÖKO-022)	5 kg	18,30 €/kg
-----------------------------------	------	------------

KELLER-GelaGel CF flüssig	10 kg	3,95 €/kg
für die Most und Weinbehandlung hocheffiziente Multikomponenten-Gelatine mit hochpolymeren PVPP und speziell selektierter Hausenblase	25 kg	3,35 €/kg

Kellersol 30 A	10 kg	3,05 €/kg
	25 kg	2,70 €/kg

### Hefen

Anaferm 44 fruchtig und reintonig, kaltgäreeignet, sichere Endvergärung	500 g	44,00 €/kg
--	-------	------------

Anaferm 5 N (YSEO) Starkgärhefe für Gärungsneustart	500 g	52,00 €/kg
--	-------	------------

«neu» Anaferm Verde Sauvignon bl. / Bacch., erhöhte enzym. Aktivität der Cysteinylase -->Thiofreisetzung	500 g	44,00 €/kg
---	-------	------------

SIHA Cryarome (Kaltgärhefe)	500 g	46,58 €/kg
-----------------------------	-------	------------

SIHA 7 Rieslinghefe	500 g	43,05 €/kg
---------------------	-------	------------

SIHA 8 Burgunderhefe	500 g	42,05 €/kg
----------------------	-------	------------

«neu» SIHA WhiteArome fruchtige Weißweinehefe	500 g	32,09 €/kg
--	-------	------------

SIHA Nature (Torulaspora Delbrueckii) Wildhefestamm, für eine kontrollierte Spontanflora	500 g	164,48 €/kg
---	-------	-------------

«neu» SIHAFERM Element hohe beta-Glucosidaseaktivität	500 g	32,31 €/kg
--	-------	------------

uvaferm SVG Sauvignon blanc / Scheu, Bildung eines mineralisch, fruchtigen Buketts	500 g	43,31 €/kg
---	-------	------------

Enoferm Simi White Erzeugung von aromareichen Weißweinen	500 g	57,09 €/kg
---	-------	------------

Enoferm T306 Erzeugung von aromareichen Weißweinen, gärstärker als Simi White	500 g	53,44 €/kg
--	-------	------------

Fermirouge (DSM) fruchtig leichter Rotweintyp	500 g	42,12 €/kg
--	-------	------------

Fermicru VR5 (DSM) (ehem. Anaferm rot, für lagerfähige kräftige Rotweine)	500 g	45,20 €/kg
--	-------	------------

Fermicru LVCB (ehem. Ana 1) besonders geeignet für fruchtige Burgunder/Silvaner	500 g	45,20 €/kg
--	-------	------------

Fermicru VB1 (ehem. Ana 4)	500 g	45,20 €/kg
----------------------------	-------	------------

Fermiblanc Arom Aroma Hefe mit Hang zum Restzucker	500 g	42,12 €/kg
---	-------	------------

Fermichamp (DSM) fructophile Starkgärhefe für Gärungsneustart	500 g	45,20 €/kg
--	-------	------------

Fermivin PDM (DSM) hochleistungsfähige Universalhefe für den gehobenen Fassweinspruch	500 g	33,86 €/kg
--	-------	------------

Lalvin RC212 (YSEO) Burgunder Hefe (selektioniert für Spätburgunder)	500 g	56,00 €/kg
---	-------	------------

Lalvin R-HST für hochwertige Weißweine, auch edelsüße	500 g	50,00 €/kg
--	-------	------------

Lalvin L1597 zur Erzeugung fruchtiger Weine (BSA affine)	500 g	46,00 €/kg
---	-------	------------

Lalvin ICV D254 (YSEO) franz. Rotweintyp	500 g	62,00 €/kg
---	-------	------------

Lalvin Flavia (Metschnikowia pulcherrima) Wildhefestamm mit erhöhter Enzymaktivität zur Bildung von Fruchtaromen und Thiolen	500 g	160,00 €/kg
---	-------	-------------

Lalvin CY 3079 (YSEO) besonders für fruchtige Burgunder/Silvaner	500 g	69,12 €/kg
---	-------	------------

Lalvin E (EC-1118) sehr gärstarker Stamm zur Erzeugung von trockenen, hochwertigen Weißweine	500 g	60,98 €/kg
---	-------	------------

ConfermUni V	500 g	21,68 €/kg
universal Hefe für eine saubere Vergärung	15 kg	19,58 €/kg

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

### BSA-Kulturen

SIHA Viniflora Oenos	10 hl	32,60 €
für Rotweine	25 hl	64,32 €

SIHA Viniflora CH 16	10 hl	35,47 €
für Rotweine bis 16 vol %	25 hl	86,25 €

SIHA Viniflora CH 35	10 hl	39,13 €
für Weißweine (post-fermentativ)	25 hl	95,75 €

SIHA Viniflora CH 11	25 hl	81,40 €
für Weißweine (Simultanbeimpfung)		

SIHA CiNe	25 hl	70,36 €
Citrat Negativ (in die abklingende Gärung, oder bei pH < 3,5 simultan)		

Lalvin 49A1	25 hl	87,00 €
für Weißweine, pH tolerant ab pH 2,95 für schlankere typgerechte Weißweine	250 l	9,50 €

Lalvin ActiML	1 kg	45,00 €
Aktivierungs- und Nährstoffpräparat für BSA-Kulturen (20g/hl)		

### Hefenährstoffe

#### Aktion solange Vorrat reicht\*

KELLER DAP Hefe-Nährsalz	10,0 kg	4,85 €/kg
<b>solange Vorrat reicht 25,0 kg</b>		<b>1,75 €/kg</b>
dann 25,0 kg		1,89 €/kg

SIHA Proferm Fit inaktivierte Hefezellen	1,0 kg	37,72 €/kg
hohes antioxidatives Potenzial, angereichert mit Tripeptiden (Glutathion), zur Erhöhung von Komplexität und Geschmacksfülle	10,0 kg	35,10 €/kg

Opti White inaktivierte Hefezellen	2,5 kg	48,40 €/kg
mit hohem antioxidativem Potenzial zur Erhöhung von Komplexität und Geschmacksfülle	10 kg	46,46 €/kg

Opti Red inaktivierte Hefezellen	2,5 kg	47,09 €/kg
zur Verminderung von Adstringenz und Erhöhung des Mouthfeelings, durch Polysaccharid Freisetzung	10,0 kg	45,21 €/kg



- Analysen
- Weinbehandlung
- Beratung
- Kellerbuchführung
- Nährstoffuntersuchung
- Stickstoffuntersuchung
- Bodenprobenentnahme

<b>AnaVital Spezial</b> (Deaktiviert) inaktivierte Hefezellen	2,50 kg	22,00 €/kg
zur optimalen Nährstoffversorgung der Hefen	10,00 kg	21,00 €/kg
enthält wichtige Spurennährstoffe wie Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe		
<b>J. Rettenmaier Cellulose</b>	1,00 kg	5,60 €/kg
zur Oberflächenvergrößerung	25,00 kg	4,50 €/kg
<b>Keller Thiamin (Vitamin B1)</b>	50,00 g	7,75 €/St.
max 0,6g/1000l Most (inkl. Thiaminlöffel)	1,00 kg	59,80 €/kg
<b>SIHA GoFerm</b>	2,50 kg	36,67 €/kg
Spezial-Hefe-Nährstoff für Rehydrierungsphase	10,00 kg	35,20 €/kg
<b>NATUferm</b> hoher Anteil an org. Stickstoff	1,00 kg	46,20 €/kg
<b>EXTRAFERM</b>	1,00 kg	40,20 €/kg
sehr bewährtes Hefezellwandpräparat zur Behebung von Gärstockungen		

<b>ANAFIN Pur</b>	2,5 kg	22,00 €/kg
Hochwertiges Kaliumkaseinat zur Gerbstoffhamisierung im Wein und Most		
<b>ANAFIN Most (ohne Allergene)</b>	2,5 kg	17,00 €/kg
hochmolekulares PVPP, besonders reine Silikaten und Gelatine		
<b>KELLER-PVPP</b>	1 kg	26,50 €/kg

## Enzyme

<b>Preistipp!</b>	<b>Rapidase Extra Fruit</b> (3-4g/hl)	100 g	<b>15,41 €/kg</b>
	Primär- und Sekundäraktivitäten von Maxifruit	1 kg	<b>130,84 €/kg</b>
	sind speziell auf die moderne, weiche und fruchtige Rotweinvinifikation abgestimmt		
<b>«neu»</b>	<b>Rapidase Thermoflash</b> (1-3ml/100kg)	1 kg	178,00 €/kg
	für eine schnelle Depektinisierung von wärmebehandelten Mosten/Maische, bis 68°C		
	<b>Rapidase Clear</b> (ehem. VINO Super) DSM (1-3ml/hl)	1 kg	76,90 €/kg
	hochkonzentriertes Klärenzym zur Anwendung in Most und Maische, (flüssig)		
<b>«neu»</b>	<b>Rapidase Clear Extrem</b> DSM	100 g	162,00 €/kg
	kryophile Pektinasen, ist gegenüber einem breiten Pektinspektrum aktiv, (4g/hl <10°C)		
<b>Preistipp!</b>	<b>SIHA-Pektinase W flüssig</b> (2-6ml/hl)	1 l	<b>55,50 €/l</b>
	<b>SIHAZYM Flot</b> (2-3ml/hl)	1 l	117,02 €/kg
	Spezialenzym zur Flotation		
	<b>SIHAZYM Claro</b> (1-2g/hl) (Pulver)	100 g	192,47 €/kg
	hochaktives Pektolytisches Enzym für die Mostvorklärung	500 g	179,39 €/kg
	<b>SIHAZYM Extro</b> (2-6g/hl)	100 g	127,72 €/kg
	hochaktives Traubenmazerationsenzym	500 g	107,52 €/kg
	<b>SIHAZYM Fine</b> (max. 8g/hl)	100 g	199,72 €/kg
	zum Einsatz in Jungweinen nach der Gärung sowie bei faulem Lesegut, enthält Pektinasen und beta-Glucanasen		
	<b>SIHA Panzym Arome G</b> (4-10g/hl)	100 g	278,65 €/kg
	Aromabilisierung bei Jungweinen (hohe beta-Glukosidase Nebenaktivität)		
	<b>Lallzym CuveeBlanc</b> (2g/hl)	100 g	284,00 €/kg
	Traubenmazeration zur aromatischen Weißweinbereitung, z.B. Sauvignon blanc		
	<b>Lallzym Ex-V</b> (2g/hl)	100 g	200,00 €/kg
	zur Rotweinbereitung für kräftige tanninbetonte Rotweine		
	<b>Lallzym MMX</b> (2-5g/hl)	100 g	295,00 €/kg
	Polysaccharidfreisetzung zur „sur lie“ Lagerung (hohe Beta-Glucanase Nebenaktivität)		

## Filtration

<b>BecoCel 250</b>	20 kg	2,78 €/kg
zur Mischung mit Perlite (25% BecoCel 250 / 75% Becolite 5000)		
<b>Becolite 5000</b>	20 kg	0,70 €/kg
<b>Becogur 3500 c</b>	20 kg	1,18 €/kg
<b>Becogur 200</b>	20 kg	1,34 €/kg
<b>Seitz Filterschichten</b>	25 St.	Preis auf Anfrage
<b>BECOPAD</b>	25 St.	Preis auf Anfrage

## Schönungsmittel

<b>Actiliq GE</b> Aktiv Kohle staubarm	5 kg	5,34 €/kg
	20 kg	4,33 €/kg
	80 kg	4,16 €/kg

## Tannin & Chips

<b>Tannin SUPRA</b>	0,5 kg	190,00 €/kg
Eichenholz Tannin, aus dem Herzstück der französischen Limousin-Eiche		
<b>Grap'tan S</b>	0,5 kg	318,00 €/kg
hochwertiges Traubenschalentannin zur Geschmacksabrundung		
<b>Keller Chips Best Oak 8MT</b>	15,0 kg	7,60 €/kg
Eichenholz Chips medium getoastet, Korngröße 8mm		
<b>Keller Chips Best Oak 8PTH</b>	15,0 kg	14,80 €/kg
Premium Eichenholz Chips heavy getoastet, Korngröße 8mm		
<b>Keller Maische Chips Best Oak 2NTF</b>	15,0 kg	5,50 €/kg
ungetoastet, zur effektiven Farbstabilisierung und Strukturierung von Rotweinaischen und -mosten, Korngröße 2mm, pumppfähig		
<b>Oenochips Premium</b>	5,0 kg	12,00 €/kg
deutliche Vanillearomatik, aus franz. Eiche		
<b>Keller Chips Beutel, leer</b>	1 St.	7,50 €/St.
zum Befüllen von max. 2,5kg Chips		

## Stabilisierung

<b>Keller-KD</b> , Kaliumpyrosulfit	5 kg	3,05 €/kg
<b>Kaliumhydrogencarbonat (KHC)</b>	25 kg	3,10 €/kg
<b>KELLER-Kalk</b>	25 kg	0,95 €/kg
zur Normalentsäuerung		
<b>DS-Kalk</b>	25 kg	3,10 €/kg
zur DS Entsäuerung		
<b>Meta-Weinsäure 40+</b>	1 kg	Tagespreise
<b>Citronensäure</b>	25 kg	3,19 €/kg

## Reinigung/Desinfektion

<b>Ätznatron</b>	25 kg	2,64 €/kg
<b>TM Z Super</b> alk. Reiniger	25 kg	3,66 €/kg
<b>TM Bisteril</b>	5 kg	5,55 €/kg
Sterilisationsmittel auf Aktivsauerstoffbasis	30 kg	4,30 €/kg
<b>TM Bipur</b>	6 kg	4,18 €/kg
chlorhaltiger Desinfektionsreiniger für Böden usw.	35 kg	3,05 €/kg
<b>TM Foam Acid</b> Edeltstahlaußenreiniger (5-10%ig)	6 kg	4,00 €/kg
<b>SIHA-Steril-Spray</b>	1 l	5,85 €/l
	5 l	5,15 €/l

## Achtung: 5% Sonderrabatt

auf alle Sammelbestellungen, die bis zum 20.9.2013 bei uns eingehen. Weitere Artikel auf Anfrage!

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen MwSt., freibleibend, solange Vorrat reicht. Mit dem Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorhergehenden Preislisten ihre Gültigkeit, vorbehaltlich aller Fehler, es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Aufgrund unübersichtlicher Lagen auf den Rohstoffmärkten behalten wir uns vor, ausgewiesene Preise außer Kraft zu setzen.  
Gültig ab 01.09.2013

# Hefe-Navigator I

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Rotweinhefen	<b>Fermicru VR5 (DSM)</b> <small>(ehem. Ana Rot)</small>	für lagerfähige, kräftige Rotweine	Barrique-Weine und schwere Rotweine	<b>Dornfelder</b> , Cabernet Sauvignon, Merlot usw.	Pflaumen und Kirschen, gibt dem Wein eine feurige und würzige Note.	18-30°C	<b>0</b>	++	45,20
	<b>Lalvin RC212</b>	Burgunderhefe mit hervorragenden Farbresultaten, auch zur „Batonage“	hochkarätige, samtig milde Rotweine	<b>Spätburgunder</b> , Portugieser, St. Laurent	verstärkt Sortentyp, Brombeer- und Kirscharomen	26-30°C	-	++	56,00
	<b>Lalvin ICV D254 YESO</b>	fördert Fruchtaromen bringt mehr Volumen und Komplexität durch Polysaccharidbildung	französischer Rotweintyp	<b>Merlot</b> , Cabernet	feine Noten nach Kaffee und Zartbitterschokolade gepaart mit sortentypischen Fruchtaromen	26-28°C	-	++	62,00
	<b>Fermirouge (DSM)</b>	Besonders geeignet für kalte Maische (Cryophiler Charakter)	für fruchtige, ausgewogene und leichte Rotweine, kurze Lag-Phase	<b>Portugieser</b> , Dornfelder, früh trinkreife Spätburgunder	entwickelt fruchtige Aromen (Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen)	10-28°C	-	++	42,12
	<b>SIHA 8</b>	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	---	++	42,05
Typizitätshefen	<b>SIHA 7</b>	bewährte Standardhefe, fördert das Sortenaroma nach tropischen Früchten	klassische Rieslinghefe	<b>Riesling</b> , Müller-Thurgau, Gewürztraminer	tropische Früchte, Ananas und Citrus	15-20°C	+	---	43,05
	<b>Anaferm 44</b>	hohe Alkohol- und Temperatur-Toleranz	Kaltgärung	Riesling, Rivaner, Weißer Burgunder, Weißherbste, Kerner	fruchtig und reintönig	15-20°C	-	<b>0</b>	44,00
	<b>Lalvin R- HST</b> <small>(Riesling Heiligenstein)</small>	größere Lag-Phase, Hefe für hochwertige-, edelsüße- und Premium-Weine	elegante, sortentypische, hochwertige Rieslinge mit Charakter	<b>Riesling</b> , Silvaner, Grauer Burgunder, Chardonnay (Alk.!)	feiner Rosen- und Pfrirsichduft, mit stahligem Charakter und Grapefruitaromen	13-18°C, bis 13,5vol%	++	-	50,00
	<b>Sihaferm Element</b>	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	<b>Riesling</b> , Silvaner, Grauer-, Weißerburgunder, Chardonnay	Rebsortentypische Aromen, Feuerstein, Citrus, mineralisch	18-20°C	+	+	32,31

NEU

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

- Analysen
- Weinbehandlung
- Beratung
- Kellerbuchführung
- Nährstoffuntersuchung
- Stickstoffuntersuchung
- Bodenprobenentnahme

Wahlheimer Hof 8  
55278 Hahnheim

Tel. 06737 / 715 86 - 30  
Fax. 06737 / 715 86 - 39

Mai: info@wsb-labor.de  
Home: www.wsb-labor.de

Horst Ruzycki  
Dipl.(FH) Getränketechnologie  
Thilo Ruzycki  
Dipl.(FH) Weinbau und Oenologie

## Hefe-Navigator II

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungs- gebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtem- peratur	Nährstoff- bedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Fructophile Hefen	<b>Anaferm 5 (YESO)</b>	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%	---	+	51,00
	<b>Fermi-champ (DSM)</b>	sehr schwache Bildung flüchtiger Säure, zeigt eine hervorragende Fähigkeit, Fructose gegen Ende der Gärung zu veratmen	ideale Hefe für schwierige Bedingungen auch vorbeugend einzusetzen	Alle	erhält die Typizität der Moste nach wiederaufgenommener Gärung	15-30°C bis 17vol%	---	+	44,80
	<b>Fructoform W 33 (Lalvin)</b>	unter Stresssituation sehr fructophiler Charakter, auch bei sehr ungünstigem Fructose-Glucose-Verhältnis	"die letzte Rettung" zur Beseitigung von hartnäckigen Gärstockungen	Alle	sehr geringe Esterbildung unterstreicht Sortencharakter	8-32°C bis 14,7vol%	+++	+	auf Anfrage
schwierige Bedingungen	<b>Lalvin E (EC-1118)</b>	gärstarker Stamm aus der Sektherstellung der, auch bei ungünstigen Bedingungen aktiv ist, hohe Autolysestabilität	universal einsetzbar für hochwertige Weine die trocken werden müssen	Chardonnay (auch im Barrique), <b>Weißer Burgunder</b> , leichte Graue Burgunder, Riesling	fördert eleganten Sortencharakter, betont Citrusaromen durch erhöhte β-Glucosidase aktiviät	13-18°C	--	0	62,01
	<b>Fermivin PDM (DSM)</b>	hochleistungsfähige, gärstarke Universalhefe für den gehobenen Anspruch an Basisqualität, auch kaltgäreignet	Weiß-, Rot- und Weißherbst, bewährt im Herbst 2010	Alle	bewahrt die Rebsorten typischen Eigenschaften	14-28°C	---	-	<b>33,86</b> 26,50 (15kg)
Kaltgärhefen	<b>Fermicru VB1 (DSM)</b> (ehem. Ana 4)	bewährte Trockenreinzuchthefer, mit sicherem Endvergärungsgrad	Kaltgärung	<b>Riesling</b> , Rivaner, <b>Weißburgunder</b> , Grauburgunder, Scheurebe	ausgezeichnet in der Bildung blumiger und fruchtiger Aromaester	14-18°C	-	0	44,50
	<b>SIHA Cryarom</b>	extreme Temperaturtoleranz	Kaltgärung	Riesling, Rivaner, <b>Weißburgunder</b> , Silvaner, <b>Scheurebe</b> , <b>Weißherbste</b>	hervorragende Kaltgäreigenschaften mit hoher Aromaausbeute	min. 13°C	- bei niedrigen Gärtemperaturen mit Go-Ferm rehydrieren	0	45,22
Preis-Leistungs-Hefen	<b>SIHA Confirm Uni V</b>	Für die wirtschaftliche Vergärung von Basisqualität	Weiß-, Rot- und Weißherbstweine	Alle	--	16-20°C	0	0	<b>21,68</b> 19,58 (15kg)

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

**WSB-**  
**LABOR**  
**Ruzycki**

Wein  
Sekt  
Boden



- Analysen
- Weinbehandlung
- Beratung
- Kellerbuchführung
- Nährstoffuntersuchung
- Stickstoffuntersuchung
- Bodenprobenentnahme

Wahlheimer Hof 8  
55278 Hahnheim

Tel. 06737 / 715 86 - 30  
Fax. 06737 / 715 86 - 39

Mail: info@wsb-labor.de  
Home: www.wsb-labor.de

Horst Ruzycki  
Dipl. (FH) Geträketechnologie  
Thilo Ruzycki  
Dipl. (FH) Weinbau und Oenologie



# Hefe-Navigator III

TYP	Hefe Stamm	Beschreibung	Anwendungsgebiet	Geeignete Sorten	Aromen	Gärtemperatur	Nährstoffbedarf	BSA Einfluß	Preis €/kg
Burgunderhefen (Weiß)	<b>Fermicru LVCB (DSM)</b> (ehem. Ana1)	gut für besonders stark vorgeklärte Moste zu verwenden	besonders für neutrale Rebsorten, um fruchtigen Charakter zu entwickeln	<b>Silvaner,</b> Weißer Burgunder, <b>Chardonnay</b>	bildet bevorzugt fruchtige Aromen, wie Zitrusfrüchte, Birne, exotische Früchte, Aprikose	12-18°C	--	0	44,50
	<b>Lalvin CY3079 (YESO)</b>	fördert den Biologischen Säureabbau besonders geeignet für „Sur Lie“ Ausbaustil (nur Weißwein)	für Chardonnay und schwere Burgunder auch zur Batonage	<b>Chardonnay,</b> Grauburgunder	Weißer Burgunderaromen, Stachelbeere und Melone, ausgesprochen cremig	15-18°C	++	++	67,11
Aromahefen	<b>Anaferm Verde</b>	hohe enzymatische Aktivität der Cysteinylase zur Abspaltung der schwefelhaltigen Aromastoffe (Thiole)	<b>deutliche Herhöhung von 3MH (Passionsfrucht),</b> komplexe Aromen von schwarzen Beeren bei Roséweinen	<b>Sauvignon blanc,</b> Scheurebe, Bacchus, Roséweine	Maracuja, schwarze Johannisbeere (4 MMP), Grapefruit, Passionsfrucht (3MH)	16-18°C	++	0	44,00
	<b>Uvaferm SVG (Lalvin)</b>	hohe enzymatische Aktivität der Cysteinylase zur Abspaltung der schwefelhaltigen Aromastoffe (Thiole)	Erzeugung von ausgeprägtem Sortenaroma von Sauvignon blanc und anderen Weißweinen	<b>Sauvignon blanc,</b> Scheurebe, Weißweinsorten	Maracuja, schwarze Johannisbeere (4 MMP), Grapefruit, Passionsfrucht (3MH)	16-20°C	+	+	42,05
	<b>Lalvin L1597</b>	die bewährte Hefe für fruchtbetonte Weiß- und Roséweine	für harmonische Weißweine mit ausgeprägter Fruchtaromatik	Riesling, <b>Rivaner,</b> Silvaner, <b>Weißherbste</b> (BSA!), Morio-Muskat, Kerner, Gewürztraminer	intensive Rebsorten typische Aromausprägung	16-20°C	++	+	46,00
	<b>Fermiblanc Arom (DSM)</b>	Bringt bei hochgradigen Weinen 4-5 g/l Restzucker.	Hefe für aromatische Weißweine und für die Erhaltung der Sortentypizität.	Riesling, <b>Rivaner,</b> <b>Gewürztraminer,</b> Weißherbste, Bacchus, Kerner	florale, aber Rebsorten typische Aromen	15-25°C	+++	-	41,62
	<b>ENOVERN Simi White (Lalvin)</b>	besonders viele Fruchtaromen, nicht immer vollständige Endvergärung, benötigt eine komplexe Nährstoffversorgung	Zur Bereitung von Verschnittweinen, „Aromareserven“ oder extrem fruchtiger Sommerweine	<b>Kerner,</b> Bacchus, <b>Müllert-Thurgau</b>	Sehr große Vielzahl an primären Gäraromen, exotische Fruchtaromen	15-20°C	+++	+	55,43
	<b>ENOVERN T306 (Lalvin)</b>	starke Bildung von Fruchtestern und exotischen Gäraromen, bei neutralen Sorten Vorsicht mit Typizität!	Moderner Weißweinstil mit ausgeprägtem Fruchtspiel	<b>Gewürztraminer,</b> Bacchus, Morio-Muskat, Riesling	viele primäre, Gäraromen, exotische Fruchtaromen	18-22°C	+++	0	51,88

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

- Analysen
- Weinbehandlung
- Beratung
- Kellerbuchführung
- Nährstoffuntersuchung
- Stickstoffuntersuchung
- Bodenprobenentnahme

