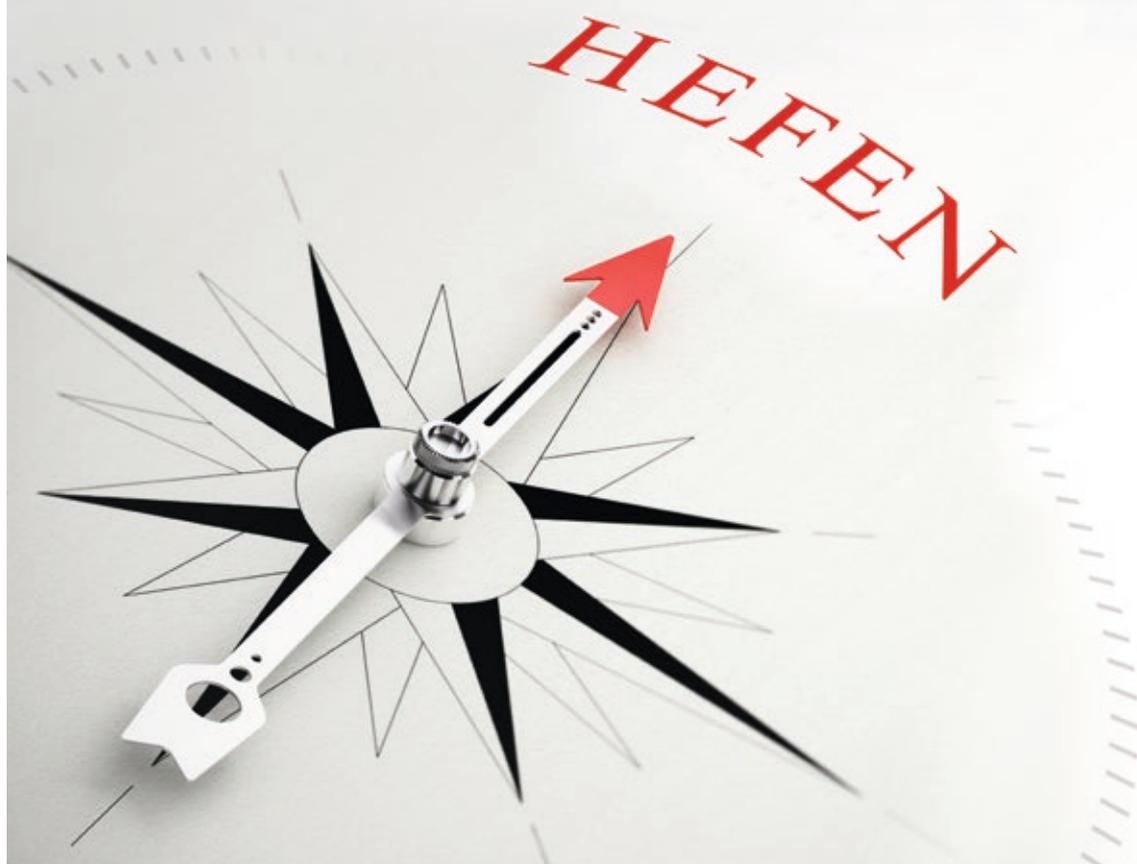


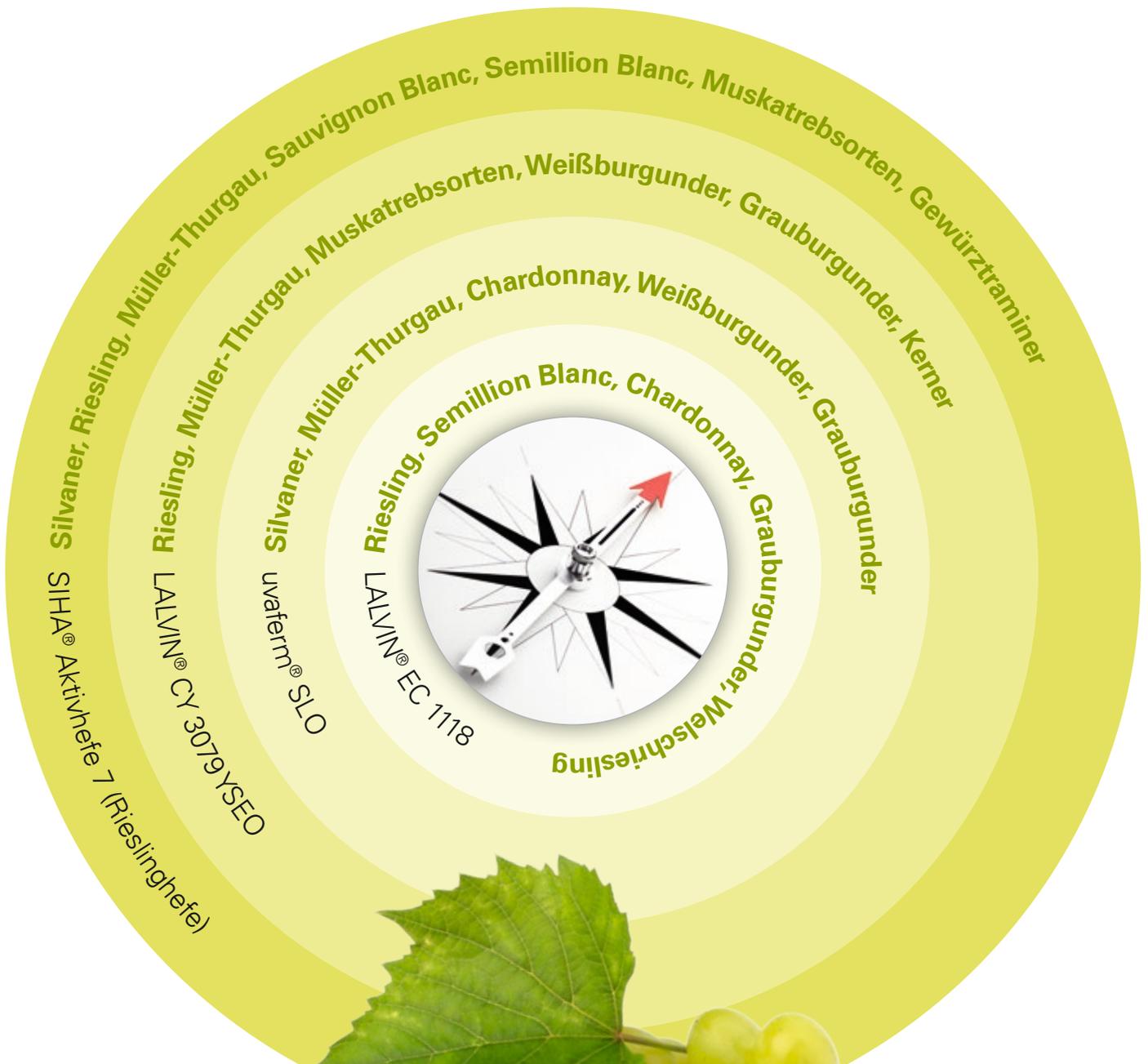
Hefenavigator



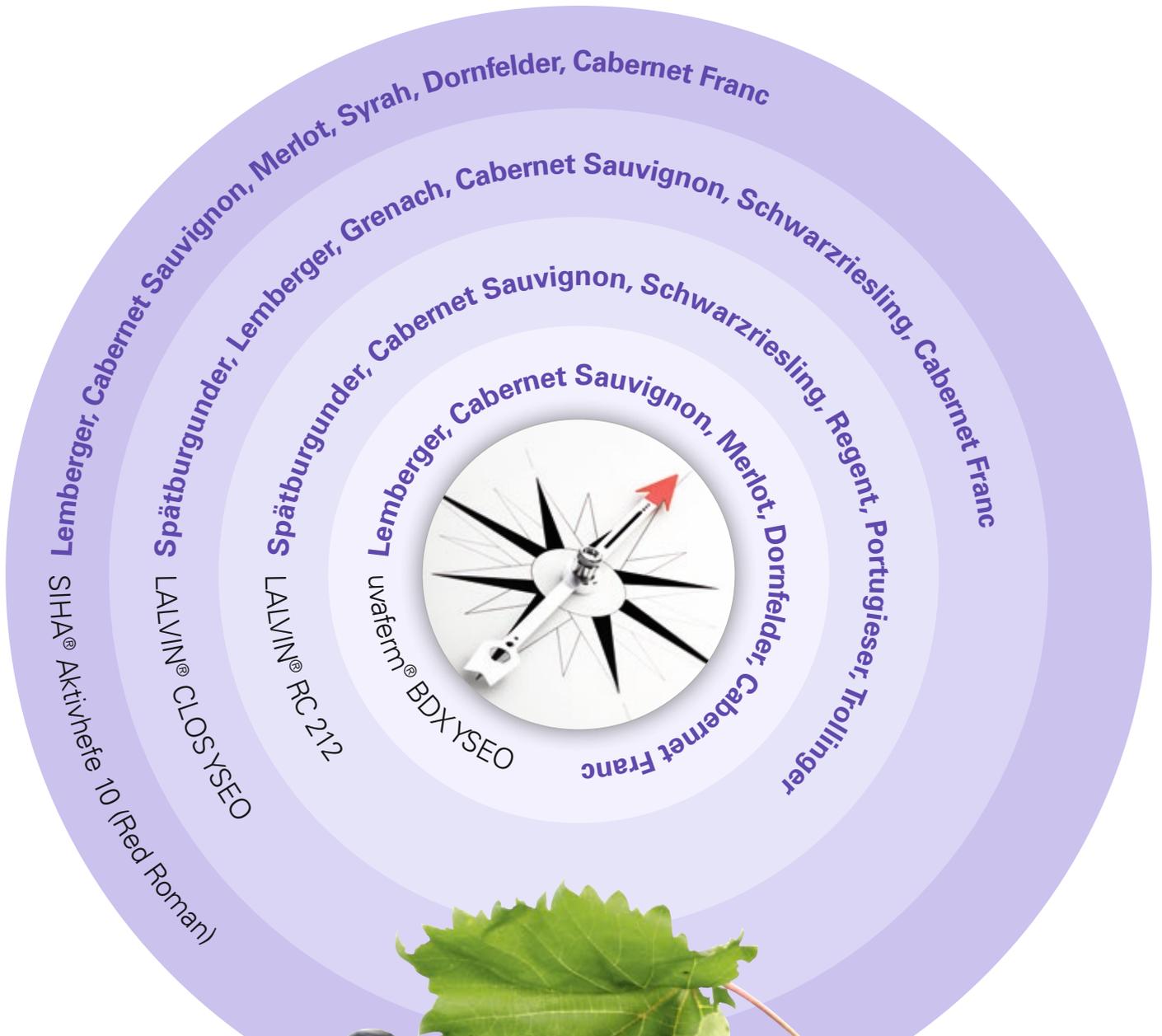
Powering Business Worldwide



Weißweihenfen



Rotweinhaefen



Übersicht Weißweihenfen

Universalhefen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 3 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Nahe, Deutschland	Silvaner, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder, Portugieser, Grüner Veltliner	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Für fruchtige Weiß- und Rotweine, Primeurcharakter bei Rotweinen	Bevorzugt Moste mit ausgewogenem Nährstoffgehalt, HVS: ≥ 200 mg/l, Gärtemperatur: 15 – 22 °C
LALVIN EC 1118 <i>Saccharomyces Bayanus</i>	Weinbaugebiet Champagne, Frankreich	Chardonnay, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder	20 – 30 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Fördert rebsortenspezifische Aromen, erhöhte β -Glucosidaseaktivität, Citrusaromen	Gärstarker Hefestamm, Alkoholtoleranz bis 18 Vol.-%, Gärtemperatur: 13 – 18 °C
LALVIN EC 1118 Bio <i>Saccharomyces Bayanus</i>	Weinbaugebiet Champagne, Frankreich	Chardonnay, Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder	25 – 40 g/hl, 45 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Zertifiziert nach SGS, AT-Bio-902, identischer Hefestamm zu LALVIN EC 1118	Gärstarker Hefestamm, Alkoholtoleranz bis 18 Vol.-%, Gärtemperatur: 13 – 18 °C
uvaferm SLO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Drautal, Slowenien	Riesling, Kerner, Weißburgunder, Grauburgunder	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Pfirsich- und Maracujaaromen	Sichere und zügige Endvergärung bei stark vorgeklärten Mosten, Gärtemperatur: 16 – 24 °C
LALVIN QA 23 YSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Duoro, Portugal	Müller-Thurgau, Gutedel	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Apfel- und Citrusaromen, reintoniger Weintyp	Für kühle Vergärung geeignet, HVS: ≥ 150 mg/l, Gärtemperatur: 13 – 18 °C
uvaferm CEG <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Rheingau, Deutschland	Riesling, Grauburgunder, Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner	20 – 30 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Gute Fruchtaromatik, unterdrückt Petrolnote von Rieslingweinen	Langsame Gärung, Gärtemperatur: 17 – 22 °C
LALVIN OKAY <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Languedoc-Roussillon, Frankreich	Neutrale Weißweinsrebsorten	25 g/hl, 30 – 50 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Geringe Bildung von H_2S , SO_2 und Acetaldehyd	Langsame Angärung, hoher Endvergärungsgrad, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, Gärtemperatur: 14 – 18 °C

Wildhefen (Nicht-Saccharomyceten)

SIHAFERM Nature <i>Torulaspota Delbrueckii</i>	Weinbaugebiet Rheingau, Deutschland	Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Silvaner, Chardonnay	Angärung: 20 g/hl SIHAFERM Nature, nach 15 °C Abnahme 20 g/hl SIHAFERM Pure	Imitation der Spontangärung, SIHAFERM Nature: geringe Bildung flüchtiger Säure, geringe Alkoholausbeute, Fruchtsterausbildung, SIHAFERM Pure: hoher Endvergärungsgrad, neutrale Aromatik	Mittlere Angärgeschwindigkeit von SIHAFERM Nature, zügige Gärung SIHAFERM Pure, Gärtemperatur: 15 – 20 °C, Most: freie SO_2 : < 10 mg/l
FLAVIA™ <i>Metschnikowia Pulcherrima</i>	Weinbaugebiet, Coquimbo, Chile	Rebsorten mit hohen Monoterpenkonzentrationen und Thiolvorstufen	25 g/hl	Erhöhte Enzymaktivität (α -L-Arabinofuranosidase), erhöhte Bildung von Fruchtaromen und Thiolen	Angärung mit Flavia und nach 24 Stunden eine 2. Hefezugabe <i>Saccharomyces spp.</i> Gärtemperatur: 18 – 22 °C

+++ stark positiv, ++ sehr positiv, + positiv, o neutral, – negativ, -- sehr negativ, --- stark negativ

LALVIN GO-FERM zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM® Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
++	15 – 20	20 – 40	++
+	20 – 30		o
+	20 – 30		o
+	10		+
0			++
++	20	40	---
+	20	10	-
+		20	o
++			++



BSA = Biologischer Säureabbau, HVS = hefeverfügbare Stickstoff, NTU = Trübungseinheit
LALVIN®, uvaferm® und Flavia™ sind eingetragene Handelsmarken von Lallemend Inc.

Reinzuchthehen zur Förderung rebsortenspezifischer Aromen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 7 (Rieslinghefe) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Pfalz, Deutschland	Riesling, Müller-Thurgau, Muskatsorten, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Semillion Blanc	15 – 20 g/hl, 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte β -Glucosidaseaktivität, fördert Citrus, tropische Frucht und Ananasaromen	Hoher Endvergärungsgrad, Gärtemperatur: 15 – 20 °C
SIHAFERM® Element <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Pfalz, Deutschland	Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay	20 – 25 g/hl, 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Fördert rebsortenspezifische Aromen, β -Glucosidaseaktivität, Aromatik: Feuerstein, Citrus	Moderate Gärung, Alkoholtoleranz bis 14,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 17 – 22 °C
SIHA CRYAROME® <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Sauterne, Frankreich	Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Muskateller, Welschriesling, Neuzüchtungen	15 – 20 g/hl, 20 – 25 g/hl bei ≤ 15 °C	„Die Sauvignon Blanc Hefe“; hohe β -Lyaseaktivität, erhöhte Fettsäureesterbildung, hervorragende Kaltgäreigenschaften	Bevorzugte Temperatur 15 °C, minimal 13 °C, HVS: ≥ 150 mg/l, Gärtemperatur: 13 – 18 °C
uvaferm SVG <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Loire, Frankreich	Sauvignon Blanc, Riesling, Grauburgunder	15 – 20 g/hl, 30 – 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Hohe β -Lyaseaktivität, sehr geringe Bildung von S-Verbindungen, Citrusaromen	Rasche Gärung, Gärtemperatur: 15 – 24 °C
Cross Evolution YSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Hybridhefe, Weinbaugebiet Stellenbosch, Südafrika	Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Gutedel	25 – 30 g/hl, 30 – 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Fördert rebsortenspezifische Aromen, fruchtig, vegetativ	Zügiger Gärverlauf, Gärtemperatur: > 14 °C, optimal 15 – 18 °C
LALVIN W <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Franken, Deutschland	Silvaner, Müller-Thurgau, Gutedel, Bacchus, Weißburgunder	20 – 30 g/hl, 30 – 50 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Filigrane Weißweine, geringe vegetative Komponenten, Killer „positiv“	Rasche Gärung, hoher Endvergärungsgrad, Alkoholtoleranz bis 14 Vol.-%, Gärtemperatur: 15 – 18 °C
LALVIN R-HST <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Wachau, Österreich	Riesling, Müller-Thurgau, Weißburgunder	20 – 25 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Hohe β -Glucosidaseaktivität, fördert Rosen- und Grapefruitaromen	Langsame, kontinuierliche Gärung, Alkoholtoleranz bis 13,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 15 – 18 °C

LALVIN GO-FERM zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
+	20 – 30		---
+	30	20	+
++	15 – 25	10	o
+	10	10	+
+	10	20	o
++	20 – 40	20	o
+	20	20	-



Übersicht Weißweihen

Aromahefen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA VARIOFERM® <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiete Rheingau, Rheinhessen, Nahe, Deutschland	Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Ribolla, Tocai	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	3 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> -Stämme, Pfirsich und Maracujaromen, Komplexität und Aromavielfalt, für lange Hefelagerung geeignet	Eher langsam gärend, bevorzugt hochwertige Moste, Wichtig: NTU: > 70, bevorzugt Moste mit ausgewogenen Nährstoffgehalt, HVS: ≥ 220 mg/l Gärtemperatur: 15 – 18 °C
SIHA WhiteArome <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Mosel, Deutschland	Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Gutedel, Muskatsorten, Traminer, Malvasia	15 – 20 g/hl, 25 – 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Für harmonische Weißweine mit guter, rebsortentypischer Fruchtaromatik	Gärtemperatur: 18 – 20 °C
LALVIN S6U <i>Saccharomyces Uvarum</i>	Weinbaugebiet Umbria, Italien	Chardonnay, Müller-Thurgau, Gewürztraminer	20 – 25 g/hl, 45 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte Glycerinbildung 1 – 2 g/l, Nuss- und Bananearomen	Langsame Gärung, neigt bei niedrigen Gärtemperaturen zur Bildung flüchtiger Säure, Alkoholtoleranz bis 14 Vol.-%, NTU: > 80, HVS: ≥ 200 mg/l, Gärtemperatur: 16 – 20 °C
LALVIN CY 3079 YSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Burgund, Frankreich	Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, speziell für Gärungen im Barriquefass	20 – 30 g/hl, 50 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Stachelbeere, Melone, für den „sur lie“ Ausbau, hohe Mannoprotein-Extraktion	Gutes Durchgärvermögen, NTU: > 100, HVS: ≥ 180 mg/l, Gärtemperatur: 15 – 18 °C
LALVIN W 15 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Wallis, Schweiz	Müller-Thurgau	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Fruchtige Weißweine, gesteigerte Glycerinbildung, fördert das Sortenaroma	Langsame, konstante Gärung, Alkoholtoleranz bis 13,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 18 – 23 °C
uvaferm GHM YSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Rheingau, Deutschland	Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, für Bâttonnage geeignet	15 – 20 g/hl, 45 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte Ausbildung von Fruchtaromen (Fettsäureester, höhere Alkohole)	Moderate Gärung, Alkoholtoleranz bis 14 Vol.-%, Gärtemperatur: 16 – 20 °C
LALVIN OPALE YSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Languedoc, Frankreich	Grauburgunder, Weißburgunder, Müller-Thurgau	20 – 25 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte Bildung von Fettsäureestern, Abbau von Äpfelsäure um 0,1 – 0,5 g/l, „Mouthfeel“	Moderate Gärung, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, Gärtemperatur: 15 – 25 °C
SIMI WHITE <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Kalifornien, USA	Chardonnay, Rebsorten mit geringen Monoterpenkonzentrationen	20 – 25 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Tropische Fruchtaromen Cuvéehefe für das besondere Aromaplus	Moderate, langsame Gärung, neigt zum Gärstopp, HVS: ≥ 200 mg/l, Gärtemperatur: 17 – 20 °C

+++ stark positiv, ++ sehr positiv, + positiv, o neutral, – negativ, -- sehr negativ, --- stark negativ

LALVIN GO-FERM zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
++	20	40	++
+	20 – 30		+
+	30 – 40	10	+
++	20	40	++
++	10 – 20	20	++
+	30	40	o
++	20	20	-
++	40	40	+



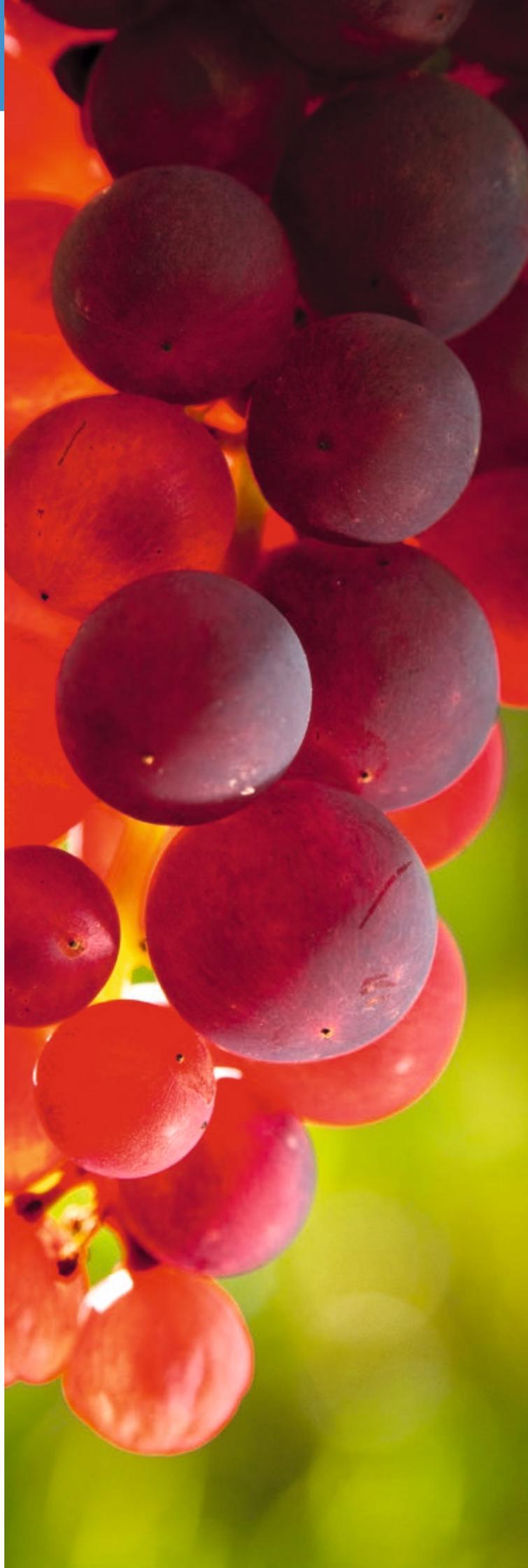
Übersicht Roséweihen

Roséweihen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Baden, Deutschland	Spätburgunder, Merlot, Pinotage, Schwarz- riesling, St. Laurent, Zweigelt	15 – 20 g/hl, 30 g/hl bei ungünsti- gen Bedingungen	Erhöhte Glycerinbil- dung, Aromen dunkler Früchte, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, klassischer „Pinot Typ“; geringe β -Glucosidase- tätigkeit, Killer „positiv“; erhöhte Tanninextraktion	Gleichmäßige, schnel- le Vergärung, toleriert nährstoffarme Moste, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, HVS: < 120 mg/l, Gärtemperatur: 20 – 28 °C
LALVIN Rhône 4600 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Rhône, Frankreich	Blanc de Noir, vollreifes Lesegut	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünsti- gen Bedingungen	Fruchtige, tropische Aromen, Aprikosen- aromen	Für geringe Gärtem- peraturen, Alkoholto- leranz bis 14 Vol.-%, Gärtemperatur: 13 – 22 °C
SIHA Rubino Cru <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Hybridhefe	Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling, Roséweinproduktion	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Mokka- und Zartbitter- aromen, Farbstabili- sierung, Killer „positiv“	Moderate Angärung, sichere Durchgärung, Alkoholtoleranz bis 15,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 18 – 25 °C
LALVIN 71 BYSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Languedoc, Frankreich	Weißherbst	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünsti- gen Bedingungen	Ausgeprägte Ausbil- dung von Fruchtester, Pfirsich- und Bananen- aromen	Rasche Gärung, Alkoholtoleranz bis 13 Vol.-%, Gärtemperatur: 18 – 22 °C

+++ stark positiv, ++ sehr positiv, + positiv, o neutral, – negativ, -- sehr negativ, --- stark negativ

LALVIN GO-FERM zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
+	10		++
+	10	20	-
+		10	++
+	10	30	++



Übersicht Champagner- und Sekthefen

Champagner- und Sekthefen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 4 <i>Saccharomyces</i> <i>Bayanus</i>	Weinbaugebiet Champagne, Frankreich	Riesling, Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder	20 – 30 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Apfel- und Nussaroma, betont fruchtiger Champagnertyp, feines Mousseux, äußerst drucktolerant	Äußerst gärkräftig, hohe Temperaturtoleranz, erzeugt wenig Acetaldehyd, Gärtemperatur: 10 – 18 °C
SIHA Aktivhefe 5 (Agglocompact) <i>Saccharomyces</i> <i>Bayanus</i>	Weinbaugebiet Elsass, Frankreich	Weißburgunder, Chardonnay, Spätburgunder	20 – 30 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Agglomerierende Sektheife, Sekt- und Champagertyp	Gärtemperatur-Untergrenze: 12 °C
LALVIN S <i>Saccharomyces</i> <i>Bayanus</i>	Weinbaugebiet Champagne, Frankreich	Weißweinsekte	20 – 30 g/hl, 50 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Neutrale Gäraromatik	Schnelle Angärung, Alkoholtoleranz bis 13 Vol.-%, Gärtemperatur: 14 – 18 °C
LALVIN EC 1118 <i>Saccharomyces</i> <i>Bayanus</i>	Weinbaugebiet Champagne, Frankreich	Chardonnay, Weißburgunder	20 – 30 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Grüne Apfelaromen, vegetative Aromen, klassisch Champagnerhefe	Schnelle Angärung und zügiger Gärverlauf, Gärtemperatur: > 12 °C

+++ stark positiv, ++ sehr positiv, + positiv, o neutral, – negativ, -- sehr negativ, --- stark negativ

LALVIN GO-FERM zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
+	5 – 10		---
+	15 – 20		-
+	15 – 10		-
+	15 – 10		--



Übersicht Rotweihenfen

Rotweihenfen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
SIHA Aktivhefe 8 (Burgunderhefe) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Baden, Deutschland	Spätburgunder, Merlot, Pinotage, Schwarzriesling, St. Laurent, Zweigelt	15 – 20 g/hl, 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte Glycerinbildung, Aromen dunkler Früchte, Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, klassischer „Pinot Typ“; geringe β -Glucosidase-tätigkeit, Killer „positiv“; erhöhte Tanninextraktion	Gleichmäßige, schnelle Vergärung, toleriert nährstoffarme Moste, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, HVS: < 120 mg/l, Gärtemperatur: 20 – 28 °C
SIHA Aktivhefe 10 (Red Roman) <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Piemont, Italien	Dornfelder, Lemberger, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Syrah, Shiraz, Zinfandel, Refosco, Amarone, Nebbiolo	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Würzige Aromen, Zartbitterschokolade, Autolyseeigenschaften, hervorragend geeignet für Barriqueausbau	Rasche Vergärung, Temperaturtoleranz bis 32 °C, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-% Gärtemperatur: 15 – 28 °C
SIHA Rubino Cru <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Hybridhefe	Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling, Roséweinproduktion	15 – 20 g/hl, max. 30 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Mokka- und Zartbitteraromen, Farbstabilisierung, Killer „positiv“	Moderate Angärung, sichere Durchgärung bis 15,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 18 – 25 °C
SIHA FERM Finesse Red <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Württemberg, Deutschland	Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel	15 – 20 g/hl	Hohe Farbstabilisierung mit farblosen Polyphenolen, würzige Rotweine	Hohe Gäraktivität, Alkoholtoleranz bis 15,5 Vol.-%, Gärtemperatur bis 30 °C
uvaferm HPS YSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Rioja, Spanien	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah, Schwarzriesling	20 – 30 g/hl, 30 – 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Erhöhte Mannoprotein-Extraktion während der Gärung, „Mouthfeel“	Moderate Gärung, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, Gärtemperatur: 18 – 30 °C
LALVIN ICV THERMO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet ICV, Frankreich	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	20 – 40 g/hl	Kombination aus zwei <i>Saccharomyces</i> -Hefen, für thermovinifizierte Rotweine, Killerfaktor K2	Zügige Vergärung, hoher Endvergärungsgrad, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, Gärtemperatur: 12 – 32 °C
LALVIN RC 212 <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Burgund, Frankreich	Spätburgunder, Schwarzriesling	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Brombeer- und Kirscharomen	Gärtemperatur bis max. 32 °C, Alkoholtoleranz bis 13,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 26 – 28 °C
uvaferm BDX YSEO <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Bordeaux, Frankreich	Lemberger, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Ausgewogene Tanninstruktur, hohe Farbstabilität, geringe Schaumbildung	Alkoholtoleranz bis 13,5 Vol.-%, max. Gärtemperatur: 32 °C
uvaferm NEM <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Makedonien, Griechenland	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Würzige Rotweine, Nussaromen	Alkoholtoleranz bis 17 Vol.-%, Gärtemperatur: 13 – 35 °C

+++ stark positiv, ++ sehr positiv, + positiv, o neutral, – negativ, -- sehr negativ, --- stark negativ

LALVIN GO-FERM zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
+	10		++
++	10	20	+++
+		10	++
+		15 – 20	+
+	20 – 30	30	+
+			++
+	15 – 20		+++
+	20	10	++
+	10	10	++



Übersicht Rotweinhaefen

Rotweinhaefen

Name	Selektion	Besonders geeignet für	Dosage	Charakter/ Eigenschaften	Gärung
uvaferm D 254 YSEO <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Montpellier, Frankreich	Spätburgunder, Schwarzriesling, für Bâtonnage	20 – 30 g/hl, 50 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Hohes „Mouthfeel“, ausgeprägte Frucht- aromen, besonders bei Maischegärungen	Gärtemperatur: 26 – 28 °C
LALVIN BM 4x4 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Weinbaugebiete Toskana, Italien	Dornfelder, Regent, St. Laurent, für lange Traubenmazeration	20 – 25 g/hl, 30 – 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Würzige Rotweine im Chiantistil, hohe Komplexizität, hohe Farbstabilität	Langsame Angärung, hoher Endvergärungsgrad, Alkoholtoleranz bis 16 Vol.-%, Gärtemperatur: 18 – 60 °C
LALVIN L 2056 YSEO <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Rhône, Frankreich	Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Lemberger	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Aromen nach Dörrobst bis leichte Röstaromen, geringe SO ₂ -Bildung	Schnelle Angärung, hoher Endvergärungsgrad, Gärtemperatur: 28 – 30 °C
uvaferm 299 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Beaujolais, Frankreich	Spätburgunder, Blauer Portugieser, Gamay Noir	15 – 20 g/hl, 40 g/hl bei ungünstigen Bedingungen	Weiche Tanninstruktur, „Mouthfeel“	Schnelle Angärung, mittlere Gärgeschwindigkeit, Alkoholtoleranz bis 13,5 Vol.-%, Gärtemperatur: 26 – 28 °C
LALVIN CLOS YSEO <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Weinbaugebiet Priorat, Spanien	Spätburgunder, Shiraz, Lemberger, Grenach, Tempranillo	15 – 20 g/hl	Ausgeprägte Tanninstruktur, geringere Bildung von Beerenaromen, hohe Komplexizität	Schnelle Angärung, hoher Endvergärungsgrad, Alkoholtoleranz bis 17 Vol.-%, Gärtemperatur: 15 – 25 °C

LALVIN GO-FERM zur Rehydrierung	SIHA Gärsalz (g/hl) max. 100 g/hl	SIHA PROFERM Plus (g/hl) max. 40 g/hl	Einfluss auf den BSA
+	10		+++
+	40 – 50	30	+++
+	20 – 30		++
+	10	20	+++
+	10	10	+



1. Zunächst die korrekte Dosagemenge LALVIN GO-FERM Hefenährstoff auf die zu beimpfende Menge Most berechnen und abmessen.

Die empfohlene Dosage von LALVIN GO-FERM Hefenährstoff beträgt 30 g/hl, d. h. bei 1.000 l zu beimpfendem Most sind 300 g LALVIN GO-FERM Hefenährstoff abzuwiegen.

2. Den Voransatz für das Auflösen von LALVIN GO-FERM Hefenährstoff und die Rehydrierung der SIHA-Trockenreinzuchthefe fertigen:

Zuerst LALVIN GO-FERM Hefenährstoff in 40 °C warmem Wasser (ca. 5 l) unter ständigem Rühren auflösen, anschließend eine entsprechende Menge Most (ca. 5 l) beimischen. Zielsetzung ist es, das Wasser/LALVIN GO-FERM/ Most-Gemisch in einem Temperaturbereich von 30 – 35 °C zu halten.

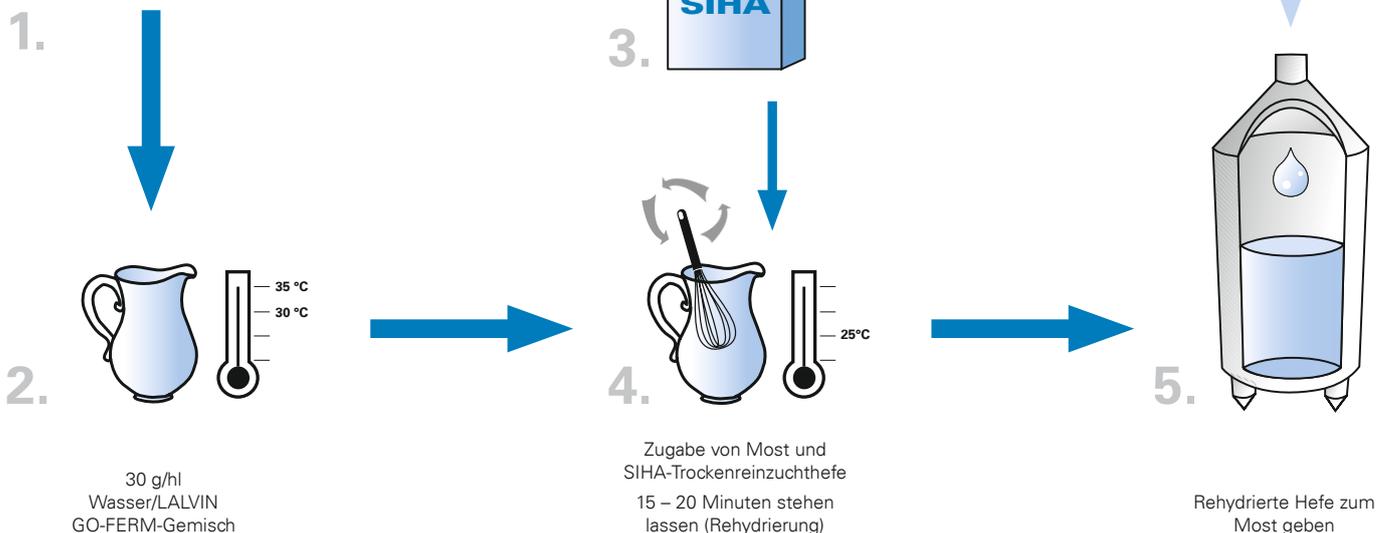
3. Die Hefe rehydrieren (vorquellen):
 - Unter normalen Gärbedingungen 15 – 25 g/hl Hefezugabe
 - Unter schwierigen Gärbedingungen 30 – 50 g/hl Hefezugabe

Die Hefe in das Wasser/LALVIN GO-FERM/Most-Gemisch zugeben und 15 bis 20 Minuten quellen lassen.

4. Leicht aufrühren, bis die Hefe gut suspendiert ist.
5. Den Voransatz auf ca. 25 °C abkühlen lassen und anschließend gut verteilt in den Most einbringen.

Bei Mosttemperaturen unter 15 °C den Voransatz auf mindestens 20 °C kühlen lassen.

LALVIN GO-FERM Hefenährstoff





Zentrale - Nordamerika

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Gebührenfrei: 800 656-3344
(nur innerhalb Nordamerikas)
Tel. +1 732 212-4700

Europa/Afrika/Naher Osten

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Deutschland
Tel. +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Deutschland
Tel. +49 6205 2094-0

Begerow Product Line
An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Deutschland
Tel. +49 6704 204-0

Brasilien

Av. Julia Gaioli, 474 - Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Brasilien
Tel. +55 11 2465 8822

China

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, China
Tel. +86 21 5200 0422

Singapur

4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
Tel. +65 6825 1668

*Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns per E-Mail unter:
filtration@eaton.com*

*Eine vollständige Liste aller Filterprodukte von Eaton finden Sie online
unter eaton.com/filtration*

© 2013 Eaton Corporation. Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Handelsmarken und eingetragenen Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Unternehmen. Gedruckt in Deutschland.

Sämtliche in diesem Prospekt enthaltenen Informationen und Empfehlungen hinsichtlich der Verwendung der hierin beschriebenen Produkte basieren auf Prüfungen, die als zuverlässig angesehen werden. Dennoch obliegt es der Verantwortung des Benutzers, die Eignung dieser Produkte für seine eigene Anwendung festzustellen. Da die konkrete Verwendung durch Dritte außerhalb unseres Einflussbereiches liegt, übernimmt Eaton keinerlei ausdrückliche oder stillschweigende Gewährleistung für die Auswirkungen einer solchen Verwendung oder die dadurch erzielbaren Ergebnisse. Eaton übernimmt keinerlei Haftung in Zusammenhang mit der Verwendung dieser Produkte durch Dritte. Die hierin enthaltenen Informationen sind nicht als absolut vollständig anzusehen, da weitere Informationen notwendig oder wünschenswert sein können, falls spezifische oder außergewöhnliche Umstände vorliegen, beziehungsweise aufgrund von geltenden Gesetzen oder behördlichen Bestimmungen.



Powering Business Worldwide