

# Hefen für jeden Weintyp- und Stil vom Weltmarktführer



## HEFEEMPFEHLUNG WEISSWEIN

|  | HEFESTAMM                        | SORTE / WEINTYP   | GÄRSTÄRKE | NÄHRSTOFF-BEDARF | SENSORIK / EIGENSCHAFTEN  | GÄRTEMP.  | BIO |
|--|----------------------------------|---|-----------|------------------|---|-----------|-----|
|  | <b>Affinity™</b> ECAS            | moderner Weinstil mit ausgeprägter, intensiver Fruchtaromatik | ■ ■ ■ ■   | ■ ■              | Neues, innovatives Konzept einer perfekt aufeinander abgestimmten Kombination von Hefestamm und Spezialnährstoff. Der Kombipack für je 25 hl gewährleistet intensive Fruchtesterbildung auch bei höheren Gärtemperaturen.                         | 16 - 24°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin CY 3079</b>            | CH/WB/kräftige GV   | ■ ■       | ■ ■ ■ ■          | Bildet feine, exotische Fruchtaromatik, durch die starke Autolyseeigenschaft wirken die Weine sehr voll und cremig, für Feinhefelagerung gut geeignet, fördert BSA.   | 18 - 22°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin EC 1118</b>            | GV/WB/GB/WR/GM/MT/<br>Schilcher Sekt und Sekt-<br>grundwein   | ■ ■ ■ ■   | ■                | Ideal für klassische, sortentypische Weißweine, durch die starke β-Glucosidaseaktivität werden traubeneigene Aromen gut freigesetzt, Einsatz für klassische WW, Rose und für die Versektung.  | 13 - 18°C |     |
|  | <b>Lalvin ICV D47</b>            | GV/WB/GB/<br>Lagenweine                                       | ■ ■ ■     | ■ ■              | Gärstarke, alkoholtolerante Hefe mit geringer Esterbildung. Ideal bei der Vergärung hochreifer Moste mit geringem Trubgehalt. Bringt die Lagencharakteristik der jeweiligen Riede gut hervor.   | 16 - 23°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin MSB™</b> <b>Neu</b>    | SB/GV   | ■ ■ ■ ■   | ■ ■              | Lalvin MSB™ verbindet Gärsicherheit mit einer sehr guten Freisetzung von thiolischen Aromastoffen. Der Hefestamm MSB™ zeigt eine exzellente Freisetzung fruchtiger Thiol-Verbindungen und ergibt harmonische Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit. | 15 - 19°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin QA 23</b>              | SB/GV/WR/GB   | ■ ■ ■     | ■                | Fördert die Frische im Wein, Apfel- und Zitrusaromen, hält die Weine lange frisch, gut geeignet für Welschriesling und Grüner Veltliner.  | 13 - 18°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin R2</b>                 | RR/GV/SB/GM   | ■ ■ ■     | ■ ■ ■            | Intensive Aromafreisetzung und Fruchtesterbildung bei der Gärung, für kräftige aromatische Weine.   | 14 - 19°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin RHST</b>               | RR/WR/GV/<br>Lagenweine                                       | ■ ■       | ■ ■ ■ ■          | Für elegante, feinfruchtige Weine, forciert Rosen- und Pfirsicharomen, langsame Endvergärung.   | 18 - 21°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin Sauvvy™</b> <b>Neu</b> | SB/GV/Sämling 88  | ■ ■ ■     | ■ ■ ■ ■          | Vermehrte Aufnahme und Freisetzung flüchtiger Thiole (4MMP) für intensive frisch-fruchtige aromatische Weißweine,   | 13 - 20°C | 👍   |
|  | <b>Lalvin EC 1118 organic</b>    | GV/WB/GB/WR/GM/MT/<br>Schilcher Sekt und Sekt-<br>grundwein   | ■ ■ ■ ■   | ■                | Ideal für klassische, sortentypische Weißweine, durch die starke β-Glucosidaseaktivität werden traubeneigene Aromen gut freigesetzt, Einsatz für klassische WW, Rose und für die Versektung.  | 13 - 18°C | 👍   |

|   | HEFESTAMM                    | SORTE / WEINTYP                                | GÄRSTÄRKE | NÄHRSTOFF-BEDARF | SENSORIK / EIGENSCHAFTEN   | GÄRTEMP.  | BIO |
|---|------------------------------|--|-----------|------------------|--|-----------|-----|
|   | <b>IOC 18-2007</b>           | klassische GV/WR/RR/CH/<br>WB/GM Sektvergärung | ■ ■ ■ ■   | ■                | Für fruchtig, frische Weißweine, respektiert Sorten und Gebietscharakter der Weine, geringe Bildung von Gärungsnebenprodukten die SO <sub>2</sub> abbinden, gut geeignet für Feinhefeleragerung.   | 12 - 20°C | 👍   |
|   | <b>IOC B 3000</b>            | kräftige GV/WB/CH/                             | ■ ■ ■     | ■ ■ ■            | Für körperreiche, komplexe, würzig mineralische Premiumweine mit Sortentypizität, fördert Mouthfeel und reife Fruchtaromen, gute Eignung zur Feinhefeleragerung, gut geeignet für BSA.             | 18 - 21°C | 👍   |
|   | <b>IOC BE FRUITS</b>         | blumig-fruchtiger WW Stil                      | ■ ■ ■ ■   | ■ ■              | Durch die geringe SO <sub>2</sub> - und minimale Acetaldehydbildung können sehr schwefelarme Weine vergoren werden, fördert die Bildung reifer Fruchtester wie Ananas und Pfirsicharomen.          | 12 - 18°C | 👍   |
|   | <b>IOC BE THIOLS</b>         | Fruchtiger GV, SB, GM, WR<br>und Rose          | ■ ■ ■ ■   | ■ ■              | Ein Hefestamm der stark thiolische Verbindungen bildet, wobei gleichzeitig kaum SO <sub>2</sub> und Ethanal entstehen. Dadurch wird eine klare, fruchtig-sortentypische Aromatik weiter gefördert. | 15 - 18°C | 👍   |
|   | <b>IOC FIZZ+</b>             | Aromatische WW                                 | ■ ■ ■     | ■ ■              | Aufgrund der starken Bildung von Gärungs- und Fruchtestern ist dieser Hefestamm besonders für blumig aromatische Weißweine geeignet. Gärstark und Temperaturtolerant.                              | 15 - 20°C | 👍   |
|   | <b>IOC TWICE</b>             | CH/WB/GV aromatische WW                        | ■ ■ ■     | ■ ■ ■            | Forcierte Bildung von exotischen Fruchtaromen, gute Aromadichte am Gaumen, moderate Gärgeschwindigkeit, Temperaturanstieg bei Gärende vorteilhaft.   | 19 - 23°C | 👍   |
|   | <b>IOC REVELATION THIOLS</b> | SB/aromatische GV/GM/Rosé                      | ■ ■ ■ ■   | ■ ■              | Zur maximalen Freisetzung der Thiole, die für exotische und reife Aromen verantwortlich sind, besonders für Sauvignon Blanc, Muskateller, aromatische Grüne Veltliner und Roséweine.               | 16 - 18°C | 👍   |
| <b>ENOFORM</b>  | <b>CROSS EVOLUTION YSEO</b>  | modern, fruchtig,<br>aromatisch                | ■ ■ ■     | ■ ■ ■ ■          | Starke Esterbildung bei der Gärung, fördert exotische Fruchtaromatik, hoher Nährstoffbedarf.   | 14 - 18°C | 👍   |
|  | <b>Uvaferm Exence</b>        | SB/GV/Roséweine                                | ■ ■ ■ ■   | ■ ■              | Selektioniert für die intensive Freisetzung von SB-typischen Aromen auf Basis von Thiolen, gute Toleranz gegen tiefe Gärtemperaturen (ab 14°C) und hohe Alkoholgehalte (bis 14,5 %Vol.).           | 14 - 18°C | 👍   |
|   | <b>Uvaferm CEG</b>           | RR/GV/WB/WR/GM<br>klassische Weine             | ■         | ■ ■ ■ ■          | Fruchtig elegante Weißweine, respektiert den feinen Sorten- und Gebietscharakter, langsame Endvergärung.   | 18 - 22°C | 👍   |
|   | <b>Uvaferm CS 2</b>          | SB/WR/GV                                       | ■ ■ ■     | ■                | Spritzige und lebhaft Weine mit starker Esterbildung und deutlicher Zitrusnote, erhöhte flüchtige Säure.   | 17 - 19°C | 👍   |
|   | <b>Uvaferm WAM</b>           | GV/MT/WR/WB/<br>Primeurweine                   | ■ ■ ■     | ■ ■              | Betont fruchtig, frische Aromatik und Volumen, rundet Äpfelsäure ab, für stark vorgeklärte Moste.  | 15 - 19°C | 👍   |

CH Chardonnay (Morillon)  
GB Grauer Burgunder

GM Gelber Muskateller  
GV Grüner Veltliner

MO Muskat-Ottonel  
MT Müller-Thurgau

NB Neuburger  
RR Rheinriesling

SB Sauvignon Blanc  
TR Traminer

WB Weißer Burgunder  
WR Welschriesling



Hefen für  
Weißwein



|              | HEFESTAMM   | SORTE / WEINTYP   | GÄRSTÄRKE        | NÄHRSTOFF-BEDARF | SENSORIK / EIGENSCHAFTEN   | GÄRTEMP.  | BIO |
|--------------|---|---|------------------|------------------|--|-----------|-----|
| filtra       | <b>Filtraferm C Aroma</b>                                       | GV/WR/Primeurweine  | ■ ■ ■ ■          | ■ ■              | Für niedrige Gärtemperaturen bei stark vorgeklärten Mosten, besonders geeignet für klassische Grüne Veltliner.   | 15 - 19°C | 👍   |
|              | <b>Filtraferm C-Fresh</b>                                       | Harmonische Weine, geeignet für Terroirweine  | ■ ■ ■            | ■ ■ ■            | Erzeugt harmonische Weißweine mit prägnanter Fruchtaromatik und hebt den Sortentypus besonders hervor. Eignet sich für längeren Hefekontakt mit oder ohne Battonage. Alkoholtoleranz: 14 %vol.   | 16 - 22°C | 👍   |
|              | <b>Filtraferm Expression</b>                                    | Reserveweine cremige, körperreiche WW   | ■ ■              | ■ ■ ■            | Für ausdrucksstarke Weißweine, viel Volumen und Exotik am Gaumen, gut geeignet für langen Ausbau auf der Feinhefe, die Aromatik bleibt lange stabil, geringe Alterungsneigung.   | 15 - 22°C | 👍   |
|              | <b>Filtraferm Grüner Veltliner</b>                              | klassische, würzige Grüne Veltliner   | ■ ■ ■            | ■ ■ ■            | Die Veltlinerhefe für den klassischen, würzigen Grünen Veltliner, sehr robuste Hefe mit gleichmäßigem nicht zu stürmischem Gärverlauf, mittlerer Nährstoffbedarf, geringe Bockserneigung.  | 16 - 21°C | 👍   |
|              | <b>Filtraferm Sauvignon</b>                                     | GV/SB/WR  | ■ ■ ■ ■          | ■ ■ ■            | Sauvignon Blanc Hefe, fördert sortentypische Aromastoffe wie Thiolverbindungen; gute und stabile Endvergärung und geringe Bockserneigung.  | 12 - 18°C | 👍   |
|              | <b>Filtraferm Tropic</b>  | modern, fruchtige WW  | ■ ■ ■            | ■ ■ ■ ■          | Forcierte Freisetzung von exotischen Fruchtaromen die mit Ananas, Marille und tropischen Aromen beschrieben werden, gute Nährstoffversorgung erforderlich, für BSA nicht geeignet.   | 16 - 22°C | 👍   |
|              | <b>Filtraferm Riesling</b>                                      | Rheinriesling   | ■ ■ ■ ■          | ■                | Spezialhefe für Rheinriesling, fördert die Ausprägung typischer Rieslingaromen, gärsicher, benötigt wenig Nährstoffe, gute Kaltgäreigenschaften.   | 14 - 22°C | 👍   |
| SPEZIALHEFEN | <b>LAKTIA™</b> <span style="color:red">Neu Säure bildend</span> | Lachancea thermotolerans mit der einzigartigen Eigenschaft hohe Gehalte an Milchsäure zu bilden | ■                | ■ ■ ■            | Weine mit Laktia™ können als Verschnittspartner zur natürlichen Ansäuerung verwendet werden, da diese Hefe Milchsäure aus Zucker bildet. Gärschwach, dadurch Überimpfung nach 24-48 h mit einem Cerevisiae-Stamm unbedingt notwendig   | 14 - 20°C | 👍   |
|              | <b>Lalvin K1</b>  | Sturmvergärung, Primeurweine  | ■ ■ ■            | ■                | Gut geeignet für Sturm und Primeurweine, durch die starke Sulfitbildung bleibt der Sturm lange reduktiv und frisch, intensive Gärungsester, hemmt BSA.   | 15 - 21°C | 👍   |
|              | <b>Lalvin W 15</b>  | sortentypische, vollmundige Weine   | ■ ■              | ■ ■              | Wädenswiller Selektion mit erhöhter Glycerinbildung (+1,5-2 g/l), sehr geringe Esterbildung, für Volumen und maximale Sortentypizität, erhöhte Bernsteinsäurebildung, bringt Frische und fördert den mineralischen Eindruck.   | 17 - 22°C | 👍   |
|              | <b>Uvaferm 43 RESTART</b>                                       | zur Behebung von Gärstockungen  | ■ ■ ■ ■          | ■ ■              | Uvaferm 43 Restart wird bereits bei der Hefeproduktion an die schwierigen Bedingungen bei der Wiederaufnahme der Gärung vorakklimatisiert, die Hefezellen werden robuster, weniger lebende Hefezellen sterben ab, dadurch startet Uvaferm 43 Restart bei einer Gärstockung schneller durch.                | 18 - 22°C | 👍   |
|              | <b>BIODIVA™</b>   | Torulasporea delbrueckii TD291 Nonsacharomyces  | ■ ■              | ■ ■              | Für mehr Fülle, würzige, reife Aromen und ein verbessertes Alterungspotential der Weine, beim Einsatz des Nonsacharomyceten BIODIVA™ wird nach 1-2 Gärtagen mit einem Cerevisiae Hefestamm für eine gute Endvergärung nachgeimpft. Gute Eignung für Süßweine, da keine vermehrte flüchtige Säure auftritt. | 16 - 20°C | 👍   |
|              | <b>Lalvin INITIA™</b> <span style="color:red">Neu</span>        | Metschnikowia pulcherrima   | kann nicht gären |                  | Lalvin Initia™ bietet einen natürlichen Schutz gegen Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen (Hanseniaspora, Essigsäurebakterien) bei Weiß- und Roséweinen, reduziert den Kupfergehalt im Most Dosage: 7-20 g/hl   | 4 - 18°C  | 👍   |
|              | <b>IOC GAIA™</b> <span style="color:red">Neu</span>             | Metschnikowia fructicola als Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen                           | kann nicht gären |                  | IOC GAIA™ dient als natürlicher Schutz von Trauben und Maische vor unerwünschten Mikroorganismen und Oxidation und der Bildung negativer Komponenten. Anwendung: 7-20 g/hl   | 0 - 16°C  | 👍   |