



Hefen für jeden Weintyp und Weinstil – vom Weltmarktführer



HEFEEMPFEHLUNG WEISSWEIN

	HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
	Lalvin CY 3079 YSEO	CH/WB/kräftige GV	□□	□□□□	Bildet feine, exotische Fruchtaromatik, durch die starke Autolyseeigenschaft wirken die Weine sehr voll und cremig, für Feinhefeleragerung gut geeignet, fördert BSA.	16 - 21°C	🍷
	Lalvin MSB	Sauvignon Blanc Stil	□□□	□□	Lalvin MSB™ verbindet Gärtsicherheit mit einer sehr guten Freisetzung von thiolischen Aromastoffen. Testgärungen der Önologen in Neuseeland haben mit Lalvin MSB konstant eine erstklassige Ausprägung der Sortentypizität von Sauvignon Blanc Weinen ergeben. Der Hefestamm MSB zeigt eine exzellente Freisetzung fruchtiger Thiol-Verbindungen und ergibt harmonische Weine mit ausgeprägter Fruchtigkeit.	16 - 28°C	🍷
	Lalvin EC 1118	GV/WB/GB/WR/MO/MT/Schilcher Sekt und Sektgrundweine	□□□□	□	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	!
	Lalvin ICV D47	GV, WB, GB, 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	🍷
	Lalvin QA 23 YSEO	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	🍷
	Lalvin R2	RR/GV/SB Kaltgärung	□□□	□□□	Intensive Aromafreisetzung und Fruchtesterbildung bei der Gärung, für kräftige aromatische Weine.	12 - 18°C	🍷
	Lalvin RHST	RR/WR/GV/Lagenweine	□□	□□□□	Für elegante, feinfruchtige Weine, forcirt Rosen- und Pfirsicharomen, langsame Endvergärung.	16 - 18°C	🍷
	Affinity™ 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 - 28°C	🍷
ENOFERM™	CROSS EVOLUTION YSEO	modern, fruchtig, aromatisch	□□□	□□□□	Starke Esterbildung bei der Gärung, fördert exotische Fruchtaromatik, hoher Nährstoffbedarf.	14 - 18°C	🍷

	HEFESTAMM	SORTE / WEINTYP	GÄRSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	GÄRTEMP.	BIO
	IOC 18-2007	klassische GV/WR/RR/ CH/WB Sektvergärung	□□□□	□	Für fruchtig, frische Weißweine, respektiert Sorten und Gebietscharakter der Weine, geringe Bildung von Gärungsneben- produkten die SO ₂ abbinden, gut geeignet für Feinhefeleragerung.	12 - 20°C	👍
	IOC B 3000	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	👍
	IOC BE FRUITS	blumig-fruchtiger WW Stil	□□□□	□□	Durch die geringe SO ₂ - und minimale Acetaldehydbildung können sehr schwefelarme Weine vergoren werden, fördert die Bildung reifer Fruchtster wie Ananas und Pfirsicharomen.	12 - 18°C	👍
	IOC BE THIOLS	Fruchtiger GV, SB, GM, WR und Rose	□□□□	□□	Ein Hefestamm der stark thiolische Verbindungen bildet, wobei gleichzeitig kaum SO ₂ und Ethanal entstehen. Dadurch wird eine klare, fruchtig-sortentypische Aromatik weiter gefördert.	15 - 18°C	👍
	IOC FIZZ+	Aromatische WW	□□□□	□□	Aufgrund der starken Bildung von Gärungs- und Fruchtstern ist dieser Hefestamm besonders für blumig aromatische Weißweine geeignet. Gärstark und Temperaturtolerant, auch für die Tankversektung gut geeignet.	15 - 20°C	👍
	IOC TWICE	CH/WB/GV aromatische WW	□□□□	□□□□	Forcierte Bildung von exotischen Fruchtaromen, gute Aromadichte am Gaumen, moderate Gärgeschwindigkeit, Temperaturanstieg bei Gärende vorteilhaft.	19 - 23°C	👍
	IOC REVELATION THIOLS	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	👍
	Uvaferm Exence	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	👍
	Uvaferm CEG	RR/GV/WB/WR klassische Weine	□	□□□□	Fruchtig elegante Weißweine, respektiert den feinen Sorten- und Gebietscharakter, langsame Endvergärung.	18 - 20°C	👍
	Uvaferm CS 2	SB/WR/GV	□□□□	□	Spritzige und lebhaft Weine mit starker Esterbildung und deutli- cher Zitrusnote, erhöhte flüchtige Säure.	16 - 19°C	👍
	Uvaferm WAM	GV/MT/WR/WB/ 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	Filtraferm C Aroma	GV/WR/Primeurweine	■ ■ ■ ■	■ ■	Für niedrige Gärtemperatur bei stark vorgeklärten Mosten, besonders geeignet für klassische Grüne Veltliner.	15 - 19°C	👍
	Filtraferm C-Fresh	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.	14 - 25°C	👍
	Filtraferm Expression	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	👍
	Filtraferm Grüner Veltliner	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, gute Alkohol- und Temperaturtoleranz.	16 - 21°C	👍
	Filtraferm Sauvignon	Sauvignon Blanc, GV, WR	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Sauvignon Blanc Hefe, setzt die typischen Sauvignonaromen wie flüchtige Thiole frei; gute, stabile Endvergärung und geringe Bockserneigung.	12 - 18°C	👍
	Filtraferm Tropic	modern, fruchtige WW	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	Forcierte Freisetzung von exotischen Fruchtaromen die mit Ananas, Marille und tropischen Aromen beschrieben werden, gute Nährstoffversorgung erforderlich, für BSA nicht geeignet.	15 - 18°C	👍
	Filtraferm Riesling	Rheinriesling	■ ■ ■ ■ ■	■	Spezialhefe für Rheinriesling, fördert die Ausprägung typischer Rieslingaromen, gärsicher, benötigt wenig Nährstoffe, gute Kaltgäreigenschaften.	14 - 22°C	👍
SPEZIALHEFEN	LACTIA™ 	Lachancea thermotolerans mit der einzigartigen Eigenschaft hohe Gehalte an Milchsäure zu bilden	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	trägt zur Frische des Weines bei und kann als natürliche Alternative zur Ansäuerung verwendet werden. LAKTIA™ ist eine unkonventionelle Reinzuchthefer zur anschließenden Beimpfung mit Saccharomyces cerevisiae und eröffnet damit vielfältige Möglichkeiten.	14 - 20°C	👍
	Lalvin K1	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	👍
	Lalvin W 15	sortentypische, vollmundige Weine	■ ■ ■	■ ■ ■	Wädenswiler 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	👍
	Uvaferm 43 RESTART	zur Behebung von Gärstockungen	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■	Uvaferm 43 Restart wird bereits bei der Hefeproduktion an die schwierigen Bedingungen bei der Wiederaufnahme der Gärung voraklimatisiert, die Hefezellen werden robuster, weniger lebende Hefezellen sterben ab, dadurch startet Uvaferm 43 Restart bei einer Gärstockung schneller durch.	18 - 22°C	👍
	BIODIVA™	Torulasporea delbrueckii TD291 Nonsacharomyces	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	Für mehr Fülle, würzige, reife Aromen und ein verbessertes Alterungspotential der Weine, beim Einsatz des Nonsacharomyeten BIODIVA wird nach 1-2 Gärtagen mit einem Cerevisiae Hefestamm für eine gute Endvergärung nachgeimpft.	16 - 20°C	👍
	FLAVIA™	Metschnikowia pulcherrima	■	■ ■ ■	Bei der Anwendung des Hefestammes FLAVIA™ Stamm MP346 wird durch die starke enzymatische Aktivität dieser Hefe intensiv Terpenaromen und Thiolverbindungen freigesetzt, nach 24h Fermentationszeit wird ein CERESVIAE Stamm für eine gute Endvergärung nachgeimpft.	15 - 22°C	👍
	IOC GAJA™ 	Metschnikowia fructicola als Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen	kann nicht gären		Bei der Verarbeitung sind die Trauben einer Vielzahl von Prozessen ausgesetzt die zu Oxidation oder Bildung von negativen Komponenten führen können. Durch die Wirkung von GAJA werden die Trauben und die Malsche geschützt und unerwünschte Flora kann sich nicht niederlassen. Anwendung: 7 - 20 g/hl.	0 - 16°C	👍