

## HEFEEMPFEHLUNGEN 2024

### MÜLLER-THURGAU:

Fermol Arome Plus, Zymaflore VL3, Enoferm T306, Fermivin TS28, Mycoferm CRU 31, Lalvin W, Zymaflore Delta, Fermol Tropical

### BACCHUS:

Simi White, Anchor Alchemy II, Fermicru VB1, Enoferm T306, Fermivin SM102, Zymaflore X5, Zymaflore X16

### SILVANER:

Mycoferm CRU 811, Oenoferm Terra, Anchor VIN 13, Lalvin W, Anchor Alchemy I, Fermivin VB1, Fermivin LVCB

### RIESLING:

Lalvin R-HST, SIHA 7, Zymaflore X16

### BURGUNDER:

Lalvin CY 3079, Fermivin 4F9, Mycoferm CRU 811, Zymaflore VL2

### SCHEUREBE/SAUVIGNON:

Zymaflore VL3, Zymaflore X5, Anchor Alchemy II, Fermivin VB1, Uvaferm SVG, Fermivin SM102, Fermivin TS28

### TRAMINER:

Fermivin VB1, Enoferm T306, Fermiblanc Arome, Vitilevure 58W3

### ROTLING:

Mycoferm CRU 31, Fermol Arome Plus, Zymaflore Delta, Lalvin 71B

### ROTWEIN:

Lalvin RC 212, Lalvin D254, Zymaflore RB2, Fermol Red Fruit; Uvaferm BDX, Mycoferm Vulcano

**Fruchtige Rotweine: Vitilevure MT**

### ROSE:

Vitilevure LB rose; Mycoferm CRU 31; Zymaflore Delta, Zymaflore Rose

### GÄRSTOCKUNG:

CRU 31, CRU 811, Complete Killer Fru; Fermivin Champion; Lalvin DV 10

### **AUF DIE TRAUBEN / MAISCH:**

Gesundes Lesegut:  
20g/hl **Gallovit C** , 5-10g/hl **KDS**

Flüssige Pektinase 3-6 ml/hl:  
**CK Pektinase**  
**CK Pektinase Silvaner spezial**

### **REHYDRATISIERUNG DER HEFE 500g:**

5L Wasser 37° C vorlegen  
Hefe einstreuen ohne zu Rühren  
5 Minuten ruhen lassen

20Minuten immer wieder aufrühren  
Zugabe von 25g Zucker zum Wasser  
100g **Fermoplus Energy Glu**

90-120 Minuten immer wieder aufrühren

Wenn Temperaturunterschied kleiner 10°C zum Gebinde geben  
Es entsteht keine Schaumbildung !!!

### **HEFENÄHRSTOFFE:**

**Nährstoffgabe während der Gärung abhängig von der Hefewahl und  
Nährstoffgehalt des Mostes**

Zu Beginn der Gärung je nach NOPA Wert  
25g/hl **Gärsalz extra**

Mitte der Gärung  
30g/hl **NOVO Hefevital**

Ende der Gärung  
30g/hl **NOVO Hefevital**

### **GÄRSTÖRUNG:**

**40g/hl Clearup**

**Hefeansatz: CRU 31; CRU 811;**

**ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!**

## HERBST 2024

**Oidium / Peronospora / Frost**

**Selektive Vorlese bei:**

maschineller Lese  
inhomogenem Lesegut

**Säuremanagement**

Most ansäuern auf mindestens 7g/l Säure  
Rotwein auch auf mindestens 6g/l

**Säure 5g/l:**

→ 1g/l DL Äpfelsäure  
→ 1g/l Weinsäure

**Säure 6g/l:**

→ 1g/l Weinsäure

## BELASTETES LESEGUT

radikale Mostvorklärung !!!  
schnelle Verarbeitung ohne Maischestandzeit  
Flotation mit Stickstoff

**EINSATZ VON KOHLE**

Spezialkohle DEOBRETT

**Sedimentation:**

**Kohle** an die Grenze gehen

**200g/hl Bentonit**

Gerbstoffkorrektur **70g/hl Novomost**

ggf Mostschwefelung mit 20mg/l

Abstich und Vergärung

für ausreichende Nährstoffgabe sorgen

## **Flüssige PEKTINASE CK**

**3-6 ml/hl**

CK Pektinase

CK Pektinase Silvaner Spezial

### **GERBSTOFFKORREKTUR:**

Novomost, Mostgelatine CF

Vegan: Vegeclar P

Bio: Vano Most

### **Spontangärung mit simultanen BSA**

saubere Vorklärung; Säure < 7,5g/l

Gebinde spundvoll legen

Nährstoffgabe: 50g/hl Novo Hefevital Gärbeginn

Bei 1/3 der Gärung BSA einleiten mit Starterkultur

und Nährstoffgabe: 30g/hl Clearup

Ende der Gärung Säure einstellen auf 6g/l

Bei Gärstockung: Hefenansatz mit CRU 31

Battonage auf Vollhefe; So2 Gabe

### **Kaltsedimentation:** Maracuja, Grapefruit, tropische Frucht

Müller Thurgau, Sauvignon, Scheurebe

Maische: 50mg/l SO2 20g/hl Gallovit C

Pressen: keine Vorklärung kein Enzymeinsatz

Nährstoffgabe 50g/hl DAP

stabile Säure mindestens 7,5g/l

3 Tage kühlen auf 8°C: Trub mehrmals aufrühren

Kalten Most abziehen und wärmen auf 16°C

Hefeansatz langsam vermehren

Hefe: CRU 31, Zymaflor VL3; Fermol Tropical, Fermivin TS28;

**ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!**

## ROTWEIN

\* MAISCHEGÄRUNG \*

20% Saftabzug für Rosé oder Blanc de Noir  
Maischeschwefelung **30mg/l**

Maischebehandlung:  
Ansäuern auf 6g/l

Weinsäure und ggf L-Äpfelsäure (BSA)  
**20g/hl Fermotan**

**1-3g/l Eichenchips** CK American Medium oder CK French Heavy

Hefeansatz schon am Abend vorher ansetzen  
siehe Rehydratisierung der Hefe

### Nährstoffgabe:

Gärbeginn: 30g/hl NOVO Hefevital  
Mitte Gärung: 30g/hl NOVO Hefevital

### Maischegärung:

Stoßen oder Umschwallen  
Beginn 3x täglich  
Mitte 1x täglich  
vor Endvergärung bei 10% Alk  
Abpressen,  
Anreichern, BSA einleiten

Nach Gärung:

Schönung mit **100g/hl Bentonit**

Abstich und Holzfasslagerung

**Tanningabe 3g/hl Protan Pepin**  
**Säure einstellen auf 6g/l mit Weinsäure**  
**S02 Gabe 50mg/l**

Feinhefe aufrühren **20g/hl Battonage Plus Elevage**  
**ggf. erneuter Einsatz von Chips**

# ROSÉ \* ROTLING \* BLANC DE NOIR

Maischebehandlung:  
**30mg/l SO2**

Oxidationsschutz: **20g/hl Gallovit C**

Farbschutz: **20g/hl Fermotan**

scharfe Vorklärung mit Gerbstoffkorrektur  
**70g/hl NOVOMOST**

Flotation oder Sedimentation mit Pektinase  
ggf. Kohle bei BdN

Kaltvergärung bei 15°C

## **HEFEN:**

Fermol Arome Plus; Mycoferm CRU 31; Zymaflore Delta,  
Lalvin 71B, Fermol Tropical

## **Nährstoffgabe:**

Gärbeginn: 30g/hl NOVO Hefevital  
Mitte Gärung: 30g/hl NOVO Hefevital

Mitte der Gärung: Gerbstoffkorrektur **30 g/hl Catalasi AF**

in abklingende Gärung:  
**3g/hl Rapidase Revelation Aroma**

Abstich  
**70mg/l SO2**  
**15g/hl Ascorbinsäure**

Battonage der Feinhefe

**ALLE ANGABEN OHNE GEWÄHR!**