

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!